

Crêpes Suzette

Zutaten für ca. 4 Portionen:

Eine Rezeptur Teig für Crêpes

Suzette-Butter

25 g gewürfelte kalte Butter

30 g Würfelzucker

2 unbehandelte Orangen

½ unbehandelte Zitrone

1 El Grand Marnier

Zubereitung:

1. Mit dem Würfelzucker etwas Schale von Orange und Zitrone abreiben.
Der Zucker nimmt die ätherischen Öle aus der Schale auf.
2. Orangen und Zitrone auspressen.
3. Zucker etwas zerstoßen und in einer Sauteuse leicht (teilweise) karamellisieren.
4. Karamell vom Herd nehmen und mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen.
Aufkochen und lösen.
5. Butterwürfel einschwenken.

Fertigstellung:

6. Crêpes (zu Dreiecken geformt) in den Zitrusirup legen und erhitzen, darin wenden.
7. Grand Marnier zugeben, evtl. flambieren.
8. Crêpes mit der Sauce anrichten.

Dazu; Orangenfilets – Schokolade-, Pralinsauce/Vanille-, Zimt-, Nusseis

Schokoladensauce: 50 g dunkle Kuvertüre fein zerkleinern – 50 g Sahne + 30 g Milch erhitzen – heiß zur Kuvertüre geben – glatt rühren.

Dünne Pfannkuchen – Crêpes

Zutaten für ca. 8 Crêpes, bei Verwendung einer Pfanne mit etwa 15 cm Ø.

60 g Weizenmehl Type 405
etwa 140 g Milch
1 El zerlassene Butter oder neutrales Öl
1 Ei (M)
1 Tl Zucker
Prise Salz
Öl oder geklärte Butter zum Backen

Zubereitung:

1. Mehl sieben und mit der Hälfte der Milch glatt rühren (Schneebeesen).



Die Klumpenbildung wird dadurch verhindert.

2. Ei und Gewürze unterrühren.

3. Öl zugeben.

4. Mit der restlichen Milch die passende Konsistenz einstellen.

5. Teig passieren und 10 Minuten quellen lassen.



Evtl. Rückstände wie Hagelschnüre, Schalensplitter bleiben im Sieb.

6. Teig dünn in eine „mittelheiße“ Pfanne eingießen.
Teig mit einer rotierenden Bewegung in der Pfanne verteilen und beidseitig goldgelb backen.



Die Crêpes sollten **dünn** und hellbraun gebacken sein.