

# Crêpes Suzette

## Flammierte Orangenpfannkuchen

### Teig

125 g Mehl

1 Prise Salz

1 verschlagenes Ei

300 ml Milch

1 EL Öl

### Soße

50 g Butter

50 g Kristallzucker

abgeriebene Orangenschale sowie

Saft von 2 Orangen

4 EL Grand Marnier (Orangenlikör)

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde machen. Dahinein das Ei und unter ständigem Schlagen, erst die Hälfte der Milch, dann das Öl, und schließlich die restliche Milch hinzugeben und 30 Minuten ruhen lassen.



Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und eine kleine Kelle Teig hineingeben. Die Pfanne kippen, dass der Teig sich gleichmäßig verteilt. Wenn die Unterseite goldgelb ist, die andere Seite bräunen. Nach und nach die Crêpes auf einem Teller ablegen und abdecken.

Für die Orangensoße die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker, die Orangenschale und den Orangensaft zufügen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Jeden Crêpe auf  $\frac{1}{4}$  falten und durch die Soße ziehen, auf eine erwärmte Platte legen. Den Grand Marnier in die Pfanne gießen, sanft erwärmen, sofort über die Crêpes gießen und flambieren.

„En Guete!“