Crêpes Suzette

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Milch	300 ml
Weizenmehl, Type 405	125 g
Brauner Zucker	130 g
Salz	
Orangen	3 St.
Butter	4 EL
Cognac	75 ml
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne

1. In einer Schüssel Eier und Milch verquirlen. Mehl, 80 g Zucker und Salz zugeben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Inzwischen 1 Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Übrige Orangen mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden herausschneiden.

3. In einem Topf auf mittlerer Stufe Butter schmelzen, restlichen Zucker zufügen und ca. 2 Min. leicht karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und 50 ml Cognac ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Karamell löst. Orangenschale und -filets zufügen und warm halten.

4. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, mit etwas Butter auspinseln und darin aus dem Teig nacheinander 8 dünne Crêpes backen. Crêpes zu Vierteln zusammenfalten und in die heiße Sauce geben.

5. Wenn alle Crêpes fertig sind, diese mit übrigem Cognac beträufeln und anzünden (flambieren). Wenn die Flamme erlischt, mit Puderzucker bestreut sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Lecker dazu ist Vanilleeis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	518 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g