Crepes Suzette

Eine besonders edle Variante des klassischen Rezepts: Crêpes Suzette, mit feinem Orangenlikör flambiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Scott Veg

Zutaten

Für die Crepes

90 g	Butter
100 g	Mehl
4 Stk.	Eier
1 EL	Staubzucker
6 EL	Milch
1 EL	Rum
1 Prise	Salz
	Mineralwasser (nach Bedarf)
	Öl (zum Backen)
1 EL	Mandeln

Für die Sauce

2 Stk.	Orangen (unbehandelt)
1 Stk.	Zitrone
12 Stk.	Würfelzucker
	Orangenlikör (zum Flambieren)

Zubereitung

1. Für die **Crêpes Suzette** zu Beginn die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Temperatur zerlassen. Das Mehl in eine große Schüssel geben. Eier, Staubzucker, Salz, Rum, Milch und ein Drittel der flüssigen Butter zufügen. Alle Zutaten zu einem flüssigen, homogenen Teig verrühren. Den Teig etwa 45 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Orangen und die Zitrone heiß abwaschen und trockenreiben, zur Seite legen.

2. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal kurz durchrühren. Sollte er zu dickflüssig sein, mit ein oder zwei Esslöffeln kohlesäurehaltigem Mineralwasser verdünnen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem kleinen Schöpflöffel wenig Teig entnehmen und in die Mitte der Pfanne fließen lassen. Die Pfanne schwenken, um den Teig gleichmäßig zu verteilen.

3. Aus dem Teig nacheinander dünne goldbraune Crêpes ausbacken. Diese jeweils herausnehmen und auf einen Teller oder eine Platte gleiten lassen. Eventuell zwischendurch weiteres Öl in die Pfanne geben. Die Crêpes zweimal übereinander klappen und unter Alufolie oder im Backofen warmhalten.

4. Unterdessen die Sauce zubereiten: Die Orangen mit dem Würfelzucker abreiben. Die Zuckerwürfel zusammen mit der Butter in einem Topf schmelzen. Orangen und Zitrone auspressen, den Saft unter die Butter rühren. Kurz köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.

5. Den Orangenlikör in einem weiteren Topf erwärmen. Die Crêpes mit der Sauce anrichten, mit den gehobelten Mandeln bestreuen und mit dem Orangenlikör flambieren. Sofort servieren.

Tipp

Die Crêpes Suzette kann man zusätzlich mit einigen Orangenfilets garnieren. Sehr gut schmeckt dazu Vanilleeis.