

# Crêpe Suzette

Mit diesem Rezept lassen sich Crêpe Suzette ganz einfach selber machen. Die leckeren Pfannkuchen werden in einer Orangensoße getränkt und auch flambiert.

6 - 7 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für Teig und Orangensoße:**  
etwa 6 unbehandelte Orangen

## Crêpe-Teig:

100 g Butter  
100 g Weizenmehl  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
200 ml Milch

## Orangensoße:

4 EL Zucker  
3 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau®, Grand Marnier®)  
30 g Butter

## Außerdem:

etwa 30 g Butter

## Zum Flambieren:

etwa 2 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau®, Grand Marnier®)

## Wie bereite ich Crêpe Suzette zu?:

### 1 Vorbereiten:

Orangen heiß waschen und trocken reiben. Die Schale von 3 Orangen abreiben und den Saft auspressen. 3 EL Saft für den Teig davon beiseitestellen.

### 2 Crêpe-Teig zubereiten:

Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Vanillin-Zucker, Eier, Milch und Orangensaft mit einem Schneebesen unterrühren. Zuletzt Butter unterrühren. Den Teig 30 Min. "ruhen" lassen.

### 3 Orangensoße:

Die übrigen Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Orangenfilets herausschneiden. Den frisch gepressten Orangensaft (etwa 300 ml) mit der Orangenschale in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Orangenlikör zugeben und alles 5 Min. bei mittlerer Hitze einkochen. Butter kurz unterrühren.



#### 4 Crêpes backen:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Eine Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen und mit etwas von dem Fett auspinseln. Eine dünne Teiglage hineingeben, die Pfanne etwas schwenken, so dass der Teig sich gleichmäßig dünn verteilt. Bei schwacher bis mittlerer Hitze goldgelb backen, auf einen Teller stürzen und wieder in die Pfanne gleiten lassen (die Pfanne vorher wieder mit etwas Fett auspinseln). Die zweite Seite goldbraun backen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise etwa 6 weitere Crêpes backen.

- 5 Die ausgebackenen Crêpes einzeln in der Orangensoße tränken, zweimal falten, mit Orangenfilets auf einem Teller anrichten und warm servieren.

#### 6 Crêpes flambieren:

Orangenlikör erwärmen. Die getränkten und gefalteten Crêpes zurück in die Pfanne legen und nochmals erwärmen und mit Likör beträufeln. Einen langen Streichholz entzünden und die Flamme in die Pfanne halten, dabei zur Pfanne Abstand halten. Die Flamme erlischt nach dem Verbrennen des Likörs von selbst.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Crêpes können zubereitet und jeweils die erkalteten Crêpes auf Backpapier gestapelt eingefroren werden. Vor dem Verzehr auftauen lassen und in der warmen Orangensoße tränken.

