

Zutaten

- Teig
- 4 Eier
- 320 ml Milch
- 160 g Mehl
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 25 g Butter, zerlassen
- Butter zum Backen
- Puderzucker
- Orangensauce
- 2 Orangen
- 3 EL Zucker
- 2 EL Grand Marnier
- 25 g Butter

Dessert

Crêpes Suzette

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Crêpes Suzette. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten, außer Butter, mit einem Pürierstab zu einem glatten Teig mixen. Die Butter zum Schluss einlaufen lassen.
2. Die Schale von 1 Orange fein abreiben. Orangen filetieren. Dafür oben und unten gerade abschneiden. An der weißen Haut der Orange die Schale streifenweise herunter schneiden. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den Saft auffangen. Zucker in einem Topf nach und nach karamellisieren. Orangensaft und Abrieb zugeben und einkochen, bis ein Sirup entsteht. Grand Marnier, Butter und Filets dazu geben.
3. Crêpes in einer beschichteten Pfanne hauchdünn backen und als Viertel falten. Orangensauce darüber anrichten und mit Puderzucker bestauben.