

Crêpes Suzette



Zutaten für 4–6 Personen

- 2 Bio-Orangen, Saft
- 1 Bio-Orange, Zesten
- 175 g Butter
- 75 g Kristallzucker
- 80 ml Grand Marnier
- 8–10 Crêpes (gekauft oder selbstgemacht)

Zubereitung

1. Sirup kochen Orangensaft, Zesten, Butter und Zucker in eine Pfanne geben und zum Kochen bringen. 15 Minuten auf kleinem Feuer einköcheln lassen, bis ein Sirup entsteht.

2. Crêpes vorbereiten Crêpes zweimal zu einem Dreieck falten und in einer grossen flachen Pfanne überlappend arrangieren. Den warmen Sirup über die Crêpes geben und für etwa 3 Minuten und auf kleiner Hitze vorsichtig erwärmen, nicht kochen lassen.

3. Flambieren Grand Marnier (Cointreau geht auch) in der leeren Sirup-Pfanne erwärmen und über die Crêpes geben. Mit einem grossen Streichholz sofort anzünden und während es flämmelt, die Flüssigkeit über die Crêpes löffeln, bis der Alkohol abgebrannt ist.

4. Anrichten Die flambierten Crêpes auf warme Teller verteilen, etwas Sirup darüber träufeln und mit etwas Vanilleglace servieren.