

## Crêpes Suzette

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Für den Teig:

- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- Abrieb von ½ Orange
- 3 dl Milch
- 2 Eier
- 50 g Butter

#### Für die Sauce:

- 1 Orange
- 60 g Butter
- 30 g Zucker
- 3 EL Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Grand Marnier
- 2 EL Cognac

### Zubereitung:

- Für den Teig die Vanilleschote halbieren und auskratzen. Zusammen mit allen oben erwähnten Zutaten in einer Schüssel glattrühren und 30 Min. ruhen lassen.
- In einer kleinen Sauteuse die Bratbutter zum Schmelzen bringen und darin Schritt für Schritt 8 gleich grosse, dünne Crêpes ausbacken und beiseitestellen.
- Für die Sauce die Schale der Orange sauber abschälen (ohne weissen Hautanteil). Die Schale dann in sehr feine Streifen schneiden.
- Die Butter in einer Bratpfanne zum Schmelzen bringen und den Zucker dazugeben. Gut rühren, bis der Zucker verläuft. Er darf nicht zu braun werden. Dann mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen und die Orangenzesten beifügen. Mit dem Grand Marnier aromatisieren.
- Die Crêpes vierteln und behutsam in die Sauce legen. Wenden.
- Bevor Sie flambieren: bitte unbedingt den Dampfzug ausschalten.
- Cognac über die Crêpes träufeln und kurz erwärmen.
- Sauteuse vom Feuer nehmen und sofort entzünden (Streichholz oder Bunsenbrenner).
- Auf warmen Tellern servieren.