

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Crêpe Suzette

Für den Crêpe-Teig:

125 g Mehl

1 Stück(e) Prise Salz

1 Stück(e) verschlagenes Ei

300 g Milch

1 Esslöffel Öl

Für die Orangensoße:

50 g Butter

1 Esslöffel Gourmet-Sirup Mandarine

50 g Gourmet Orangen-Zucker

2 Stück(e) Schale und Saft von

6 Esslöffel Grand Marnier (Orangenlikör)

1 Etwas W&S Konfitüre Tawny Orange zum bestreichen

Zubereitungszeit: 40 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Schritt für Schritt zum Genuss:

1. 1. Teig vorbereiten:

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, eine Mulde formen. Ei hineinschlagen, nach und nach Milch und Öl unter Rühren zugeben. Den glatten Teig 30 Minuten ruhen lassen.

2. Crêpes backen:

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Teig portionsweise eingießen, durch Schwenken verteilen. Von beiden Seiten goldgelb backen. Stapeln und warm halten.

3. Orangensauce zubereiten:

Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Sirup, Zucker, Orangenschale und -saft zugeben, bis zum Siedepunkt erhitzen. Grand Marnier zugeben – optional flambieren.

4. Crêpes finalisieren:

Crêpes mit W&S Konfitüre bestreichen, zu Vierteln falten, in die heiße Sauce legen. Mit der Sauce überziehen und mit frischen Orangenfilets servieren.

