

Crêpes Suzette

Man nehme für 2 Portionen:

1 Ei	
60 g Mehl	
125 ml Milch	
20 g Butter	verflüssigen
2 TL Puderzucker	
1 cl Rum-Verschnitt	
2 EL neutrales Speiseöl	
40 g Butter	
1 Orange	mit einem Zester die Schale abziehen, halbieren, auspressen
1 EL Zucker	
4 cl Orangenlikör >40% Alkohol	
1 EL gehobelte Mandeln	in einer trockenen Pfanne leicht anrösten

- Aus Ei, Mehl, Milch, der flüssigen Butter, Puderzucker und Rum-Verschnitt einen Pfannkuchenteig rühren. In jeweils 1 EL Öl 2 Pfannkuchen backen. Jeden Pfannkuchen zweimal falten und warmstellen.
- Butter in der Pfanne erhitzen, Zucker, Orangensaft und die Zesten zugeben und aufkochen, bis der Zucker geschmolzen ist. Etwas einkochen lassen und dann die Hälfte des Orangenlikörs zugeben.
- Pfannkuchen in den Saft geben, erhitzen, bis der Saft kocht und mit dem restlichen Orangenlikör flambieren. Auf Teller verteilen und mit den Mandeln bestreuen.

Dazu: Espresso