

Crêpes Suzette mit Cointreau

Crêpes Suzette au Cointreau



Zutaten für 4 Personen:

125 g Mehl
1 Ei
250 ml Milch
60 g braune Butter
15 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange
40 g geklärte Butter

Sauce:

10 Stück Würfelzucker
1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange
75 ml Cointreau
1 Ecke kalte Butter (optional)

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde hineindrücken und ein Ei einschlagen. 100 ml Milch zugießen, Teig glatt rühren.
2. Restliche Milch, braune Butter, den Zucker und den Abrieb einer halben Zitrone und einer halben Orange einrühren, bis der Teig ganz homogen und glatt ist. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Eine Crêpes-Pfanne bzw. eine beschichtete Pfanne dünn mit geklärter Butter ausstreichen. Möglichst dünne Pfannkuchen backen, etwa 6-8 Stück.
4. Die Pfannkuchen in der Sauce wenden, in Viertel falten und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Sauce:

1. Mit je 5 Stück Würfelzucker über die Zitrone bzw. die Orange reiben, um Aromen aufzunehmen.
2. Die Schale einer Zitronenhälfte und einer Orangenhälfte abreiben und beiseite stellen. Zitrone- und Orange auspressen.
3. In einer größeren, beschichteten Pfanne den Zucker mit 1-2 EL Wasser schmelzen und dann leicht karamellisieren lassen.
4. Zitronen- und Orangensaft sowie den Cointreau zugießen und alles etwas einköcheln.
5. Nach Geschmack kalte Butterflöckchen unterrühren.

Hinweise:

Das Crêpes-Backen muss man öfter üben, insbesondere das Wenden und das Gespür, wieviel Teig man in die Pfanne geben soll, bzw. wie heiß die Pfanne sein soll. Beim ersten Mal deshalb die doppelte Teigmenge kalkulieren.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Nachspeisen, Mehlspeisen, französisch

Rezeptanregung: Klassische Französische Küche, AT Verlag Schweiz 1995, S. 105
Anpassung und Foto: Walter Stand 19.01.2023