

Dessert

Crêpe Suzette flambée

Zutaten:

200 ml Milch
100 g Mehl
50 g Zucker
2 St. Eier
2 EL Butter
Salz
2 St. Orange
20 ml Cognac
Pflanzenöl
100 g Pistazien gemahlen
50 g Puderzucker
200 ml Sahne frisch
0.25 St. Vanilleschote

Zubereitung:

Crêpe, zuerst die Milch, Eier, Zucker, eine Prise Salz und das Öl verrühren. Nun das Mehl unterarbeiten und den Teig ein wenig ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne bei kräftiger Hitze mit etwas Rapsöl hauchdünne Crêpes ausbacken, kurz ausdampfen lassen und zu Ecken falten. Orangen-Karamell, von einer Orange etwas Schale abreiben und beide Orangen danach auspressen. 50 g Zucker in einer Pfanne schmelzen und 2 EL Butter einrühren. Nun mit Orangensaft ablöschen, die geriebene Schale dazugeben und kurz einkochen lassen. Die gefalteten Crêpes hineingeben und kurz darin erwärmen. Cognac zugeben und flambieren. Beim Anrichten mit etwas gemahlener Pistazie und Puderzucker bestreuen. Creme Chantilly, die kalte, frische Sahne mit Vanillemark aufschlagen. Kurz vor dem sie komplett steif geschlagen ist 30g Puderzucker zugeben und unterrühren. Alternativ kann man auch geriebene Orangenschale oder andere Aromaten zugeben.