



Crêpes Suzette

Menge	Zutat	Zubereitung
<u>Teig:</u> 1 120 g 2 1 200 ml 80 ml 30 g	Vanillezucker Mehl Eier Eigelb Milch Wasser Butter	mit (gesiebt) mischen, eine Kuhle in der Mitte formen. und nach und nach zum Mehl geben und mit dem Schneebesen verrühren. Teig 30 Min. quellen lassen. schmelzen und zum Teig geben.
1	Bio-Orange	waschen, Schale sehr fein abreiben und dann die Orange filetieren. (Beiseitestellen)
300 ml 50 ml 100 g	Orangensaft Zitronensaft Zucker	mit und in eine Pfanne geben und aufkochen lassen. Bei reduzierter Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
etwas	Butter	in eine beschichtete Pfanne geben und nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Die fertigen Pfannkuchen jeweils zwei Mal falten (viertel) und in die Orangensoße legen und dort erwärmen. Die abgeriebene Orangenschale zugeben und mit den Orangenfilets zusammen auf Kuchentellern anrichten. Dazu passt Vanilleeis!