

GATCH GAP REZEPTE

CREPES SUZETTE

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen



GATCH GAP

backen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Rührschüssel (28cm) legen. In der Schüssel das Mehl, Eier, Milch, Salz, Zucker und geschmolzene Butter vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.
- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne etwas Butter schmelzen lassen und eine dünne Schicht Teig einbleiben. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Crêpe goldbraun ist, dann wenden und auch auf der anderen Seite goldbraun backen. Die Crêpes warmhalten.
- Für die Suzette-Sauce:
 - In derselben Pfanne den Zucker schmelzen, bis er karamellisiert.
 - Den Orangensaft und die Orangenschale hinzufügen und vorsichtig rühren.
 - Die Butter und den Orangellikör hinzufügen und weiter rühren, bis eine glatte Sauce entsteht.
- Die Crêpes in die Pfanne geben und vorsichtig falten, damit sie von der Sauce durchzogen werden.
- Heiß servieren und die Crêpes mit der Sauce beträufeln.

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Edo

Zutaten

- Für die Crêpes:
 - 125 g Mehl
 - 2 Eier
 - 250 ml Milch
 - 1 Prise Salz
 - 2 EL Zucker
 - 2 EL geschmolzene Butter
- Für die Suzette-Sauce:
 - Saft von 2 Orangen
 - Schale von 1 Orange (fein gerieben)
 - 100 g Zucker
 - 50 g Butter
 - 50 ml Orangellikör (z. B. Grand Marnier)



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP
Kochen & genießen



catchcapspritzschutz



@catchcap.official