



## *Crepe Suzette*

### Zutaten:

150 gr. Mehl  
325 ml Milch  
3 mittelgroße Eier  
2 EL ÖL  
Salz, Zucker  
4 Orangen  
3 Würfel Zucker  
40 gr. Butter  
4 cl Orangenlikör

### Zubereitung:

Die Eier leicht an schlagen und Mehl, Milch, Öl, je eine Prise Salz und Zucker nach und nach unterrühren. 15 Min. quellen lassen.

Eine Pfanne von 26 cm oder eine Crepepfanne erhitzen und mit etwas Öl ausstreichen, nacheinander 6 sehr dünne helle Crepes backen. Pfanne evtl. nachölen. Die gebackenen Crepes aufeinander schichten und unter Klarsichtfolie auskühlen lassen (gut vorzubereiten).

Schale von einer Orange fein abreiben, die Orange auspressen. Die restlichen Orangen schälen und in Scheiben schneiden.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Orangenlikör ablöschen. Orangenscheiben, -saft, -schale und Butter zugeben und kurz einkochen lassen. Die Crepes falten und überlappend nebeneinander auf eine Platte legen. Die Orangensauce darüber verteilen und sofort servieren.