



Crêpes Suzette

4 Portionen

1 Grundrezept Pfannkuchenteig
2 Orangen
40 g Butter
2 EL Zucker
6 cl Grand Marnier (Cordon Rouge!)
2 EL gehobelte Mandeln

Orangen auspressen
Mandeln in wenig Butter anrösten und beiseite stellen

Pfannkuchenteig zubereiten und außerdem 2 TL Puderzucker, etwas zerlassene Butter und einen Schuss Rum zugeben. In einer großen, ganz leicht gefetteten Pfanne 4 dünne Pfannkuchen backen, zweimal falten und warm stellen. Butter in der Pfanne erhitzen, Zucker und Orangensaft zugeben und einkochen lassen. 2 cl Grand Marnier zugeben. Die Pfannkuchen in den Saft geben. Gut erhitzen und mit dem restlichen Grand Marnier flambieren. Mit Mandeln bestreuen und servieren.

Beim Flambieren ist entscheidend, dass das Flambiergut sehr heiß ist. Evtl. auch die Spirituose erwärmen, besonders, wenn der Alkoholgehalt nicht so hoch ist. Unter 40% geht gar nichts!