



**Choche
& gnüsse**
mit David Geisser

CRÊPES SUZETTE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen, die Hälfte der Milch dazugeben und mit einem Kochlöffel glattrühren. Danach die Eier und die restliche Milch, das Mineralwasser und die Butter hinzufügen und nochmals glattrühren. Den Teig eine Stunde kühlstellen.

Die Crêpes in einer kleinen Pfanne von beiden Seiten dünn herausbacken. Aus dem Teig sollten ca. 10 bis 12 Crêpes entstehen. Die Crêpes zu Vierteln zusammenfalten.

Für die Garnitur die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker zufügen und karamellisieren lassen. Danach den Orangensaft dazugießen und sirupartig einkochen lassen. Die Orangen filetieren, zusammen mit den Crêpes in die Pfanne geben und kurz mitschwenken. Mit dem Grand Manier übergießen und wenn gewünscht flambieren.

Die Crêpes mit der Flüssigkeit und den Orangenschnitzen garnieren. Zu den Crêpes kann Vanille-Glace serviert werden.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN CRÊPES

100 G WEISSMEHL

3 EIER

280 ML MILCH

20 ML MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE

50 G FLÜSSIGE BUTTER, ABGECÜHLT

1 MSP MEERSALZ

BUTTER ZUM BACKEN

ZUTATEN GARNITUR

SAFT VON 3 ORANGEN

3 BLONDORANGEN

80 ML GRAND MANIER

50 G ZUCKER

20 G BUTTER

POWERED BY:



KOCHSTUDIO

