

Crêpe Suzette für 4/10 Personen



Zutaten:

Pfannkuchenteig, süß	200g	500g
Butter (1)	15g	30g
Butter (2)	55g	130g
Zucker	45g	110g
Orangensaft, frisch gepr.	170g	425g
Zitronensaft, frisch gepr.	35g	85g
Orangenzesten	2g	5g
Grand Marnier	35g	90g
Cognac	25g	60g
Vanilleglace	200g	500g

Zubereitung:

Vorbereitung:

In einer antihafbeschichteten Pfanne pro Person 2 Stück dünne Pfannkuchen in Butter (1) ausbacken
(Durchmesser 15cm)

Zubereitung:

- Butter (2) in einer Flambierpfanne schmelzen
- Zucker begeben und karamellisieren
- Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und den Zucker auflösen
- Orangenzesten begeben
- Die Pfannkuchen darin erwärmen und zusammenfalten
- Grand Marnier und Cognac begeben und flambieren.
- Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit einer Kugel Vanilleglace garnieren und sofort servieren.

Hinweise für die Praxis:

Crêpes Suzette werden häufig vor dem Gast von kundigen ServicemitarbeiterInnen zubereitet und flambiert.