Crêpes Suzette

60 g Mehl

0,1 L Milch

Salz

5g Zucker

2 Eier

2 EL Sonnenblumenöl

2 Orangen

50g Butter

60 g Zucker

1 Zitrone

6cl Orangenlikör

Für Crepes Suzette möglichst unbehandelte Orangen verwenden. Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen Milch unterrühren bis ein glatter Teig entsteht. Je eine Prise Salz und Zucker zufügen. Zwei kleine Eier und Sonnenblumenöl unter den Teig rühren. Den Teig ca. 1/2 Stunde quellen lassen. Crepes-Gerät vorheizen und mit wenig Butter dünn bestreichen. Eine kleine Kelle Teig in die Mitte geben und zu einem sehr dünnen Pfannkuchen ausstreichen. Ca. 9 kleine Crepes goldbraun backen. Eine Orange abwaschen und gut trockenreiben. Orangenschale fein abreiben. In einer Pfanne Butter erhitzen und Zucker darin unter Rühren schmelzen. Abgeriebene Orangenschale zufügen. Beide Orangen und die Zitrone auspressen. Den Saft in die Pfanne geben. Die Sauce unter Rühren auf hoher Temperatur sirupartig einkochen. Crepes Suzette je zweimal zusammenfalten und in der Orangensauce wenden. In einem kleinen Topf Orangenlikör leicht erwärmen, über die Crepes Suzette gießen und vorsichtig anzünden. Crepes Suzette so lange flambieren, bis die Flamme erlischt. Dabei die Pfanne leicht hin und her rütteln. Crepes Suzette mit etwas Orangensauce anrichten und möglichst heiß servieren.