Crêpe Suzette / flambierte Crêpe

Zutaten für 4 Portionen:

100g Mehl

4 Ei(er)

90g Butter, zerlassen

1 Prise Salz

1 EL Puderzucker

6 EL Milch

1 EL Rum

neutrales Öl

2 Orange(n), unbehandelt

12 Stück Zucker (Würfelzucker)

1 Zitrone(n), davon den Saft

1 EL Mandel(n), gehobelt

Orangenlikör, z.B. Grand Marnier (zum Flambieren)

Das Mehl mit den Eiern, etwa einem Drittel der zerlassenen Butter, dem Salz, dem Puderzucker, der Milch und dem Rum zu einem flüssigen Teig verrühren. Wenigstens 30 Min. quellen lassen, dann noch mal gut durchrühren. Evtl. mit 1-2 EL Mineralwasser verdünnen. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl von diesem Teig sehr dünne, helle Crêpes backen. Aus der Pfanne gleiten lassen, zu Vierteln

zusammenklappen und warm stellen.

Die restliche Butter erwärmen. Die Orangen schale mit den Zuckerwürfeln abreiben, dann die Orangen auspressen. Die Zuckerwürfel in der Butter schmelzen, den Orangen- und Zitronensaft dazugießen und 1-2 Min. köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die gefalteten Crêpes nebeneinander hineinlegen, mit etwas Sauce beträufeln und einige Min. ziehen lassen. Die gehobelten Mandeln darüber

streuen und mit dem angewärmten Orangenlikör flambieren. Brennend servieren.