


Crêpes Suzette mit Schokoladensauce

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Crêpes:**

1 Beutel Dr. Oetker Crêpes
4 dl Milch
½ dl Mineralwasser, mit Kohlensäure
20 g Butter

Orangensauce:

1 Stk. Orange unbehandelt
40 g Butter
2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
0.4 dl Grand Marnier®

Schokoladensauce:

150 g Zartbitterschokolade, in
Stücken gebrochen
6 EL Wasser
1 EL Butter
200 g Crème fraîche
1 EL Puderzucker

1 Crêpes:

Crêpes und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Den Teig mit Mineralwasser (mit Kohlensäure) verdünnen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und 8 dünne Crêpes ausbacken. Jede Crêpe zweimal falten und zur Seite legen.

2 Orangensauce:

Orange heiss waschen und trocken tupfen. Die Schale mit dem Zestenmesser in dünnen Streifen abschälen. Butter, Zucker und Zitronensaft in einer weiten Pfanne schmelzen, die Orangenzesten zugeben. Zusammengelegte Crêpes darin wenden und erwärmen. Grand Marnier in einem kleinen Pfännchen erhitzen, über die Crêpes giessen und anzünden. Brennen lassen, bis die Flammen von selbst erlöschen.

3 Schokoladensauce:

Zartbitter-Schokolade mit Wasser in einer Pfanne schmelzen. Butter zufügen. Crème fraîche und Puderzucker verrühren und unter die Schokolade mischen. Zu den Crêpes servieren.