

Crêpe Suzette mit Orangen-Eis

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 4 Personen.

Zutaten

Für den Teig

200 g Mehl

300 ml Milch

2 St. Eier

1 Packg. Vanillezucker

Salz

Pflanzenfett zum Ausbacken der Crêpes

Für die Eiscreme

4 St. naturbelassene Orangen

10 EL Angel d'Or Orangenlikör

10 EL Zucker

3 EL Butter

1 l Orangeneiscreme Gelat Sóller

Melisse zum Dekorieren

1 TL Mandel-Karamellsplitter

Zubereitung

Eier und Milch verrühren und Salz und Vanillezucker mit dem gesiebten Mehl vermischen. Dann die Mehlmischung nach und nach mit der Milch verquirlen. Den Teig mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Dann eine fein beschichtete Pfanne mit Öl ausreiben und die Crêpes hauchdünn ausbacken. Mit einem Tuch bedeckt beiseitestellen.

Das Orangeneis aus dem Froster nehmen und in den Kühlschrank bzw. rausstellen, damit das Eis später schön cremig ist.

Die Schale von 2 Orangen grob abreiben und die Orangen entsaften. Den Orangensaft mit dem

Zucker und der geriebenen Schale zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze leicht einkochen lassen. Die anderen beiden Orangen filetieren. Die Orangenschale, wenn für den Verzehr gewünscht, aus dem Sirup fischen. Die Butter und den Orangenlikör zum Orangensirup dazugeben, aufkochen lassen. Dann die Filets darin schwenken.

Die lauwarmen Crêpes auf Tellern anrichten, eine Kugel Eis in die Mitte setzen, die heiße Soße und jeweils ein paar Filets über die Crêpes gießen. Sofort servieren.