

Crêpes Suzette (Benoit Castel)

Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 190g Mehl
- 60g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 30g geschmolzene Butter
- 4 Eier
- 430g Vollmilch
- 180g Kristallzucker
- 25g Butter
- 20g Grand Marnier zum Flambieren

Préparation

1. In den großen Klassikern der Crêpe-Rezepte gibt es natürlich.
2. die Crêpe Suzette!
3. Die Lichtmess verpflichtet, ich habe heute natürlich Crêpes gemacht und mich daher an diesem (fast) uralten Rezept versucht, indem ich den Anweisungen von Benoit Castel in der neuesten Ausgabe von Fou de Pâtisserie gefolgt bin.
4. Es ist ein einfaches, köstliches Rezept, natürlich nicht für Kinder, aber für sie ist die Option Nutella immer da!
5. Zubereitungszeit: die Zeit, um die Crêpes zuzubereiten + etwa zwanzig Minuten für die SauceFür ca.
6. Sie sie aufkochen, um sie zu blanchieren.
7. Abseihen und beiseitestellen.
8. Zucker schmelzen, nach und nach zu einem hellen Braun karamellisieren lassen.
9. Mit dem Orangensaft ablöschen, dann die Butter und die blanchierten Schalen hinzufügen.
10. Zuletzt den Grand Marnier einrühren.
11. Weiter kochen, bis der Sirup leicht eindickt.
12. Das Zusammenstellen: Sobald die Crêpes gebacken sind, etwas Suzette-Sirup darin verteilen, bevor man sie faltet.
13. Die Crêpes in Kasserollen oder tiefen Tellern anrichten und den Rest des Sirups darüber gießen.
14. Flambieren und genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com