

Pfannkuchen art Suzette

Zutaten

Den Teig für 8 Personen

2 Eier

125g Mehl

50g Butter

50g Zucker

30cl Milch

½ Packet Backpulver

Die Garnitur für 1 Pfannenkuchen

1 Orange

20g weiche Butter

20g Zucker

1 TL Curaçao

Zubereitung

Mehl, Zucker und Backpulver in eine Schüssel geben.

Die Eier dazu mit einem Schneebesen mischen und langsam die geschmolzene Butter einfügen. Die Milch allmählich einrühren.

Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Saft aus der Orange pressen, in eine kleine Schüssel, gut die weiche Butter mit dem Zucker mischen. Einfügen Sie die Hälfte von dem Saft und die Curacao Zeste.

Die Pfannkuchen in eine 25cm große Bratpfanne vorbereiten.

Danach ein Pfannenkuchen in eine Pfanne legen, und darauf die Orangencreme verteilen.

Die Ränder in die Mitte umlegen, die andere Hälfte von Saft auf den Pfannenkuchen gießen mit der Curacao Zeste.

Das alles auf einen Teller schieben und warm genießen

Crêpes Suzette

Ingrédients

Pâte pour 8 personnes

2 œufs,
125 grammes de farine,
50 grammes de beurre,
50 grammes de sucre,
30 centilitres de lait,
1/2sachet de levure chimique.

Garniture pour une crêpe

1 orange,
20 grammes de beurre en pommade,
20 grammes de sucre semoule,
1 cuillerée à café de curaçao.

Préparation

Mettez la farine, le sucre, et la levure dans un saladier. Creusez un puits, cassez-y les œufs. Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez le beurre fondu petit à petit. Délayer la préparation peu à peu avec le lait chaud. Laissez reposer la pâte 30 minutes environ.

Taillez le zeste de l'orange et pressez le jus. Dans un bol, mélangez bien le beurre en pommade avec le sucre. Ajoutez-y la moitié du jus, les zestes et le curaçao.

Préparez les crêpes dans une crêpière antiadhésive de 25 centimètre de diamètre. Ensuite, posez une crêpe dans la crêpière. Étalez la crème d'orange. Ramenez les bords de la crêpe vers le centre. Versez le reste du jus et des zestes, laissez réduire 1 minute. Glissez le tout sur assiette.

Les crêpes se dégustent tièdes.

Naleśniki suzette

Składniki dla 8 osób

2 jaja
125 g mąki
50 g masła
50 g cukru
30 centylitrów mleka
½ saszetki drożdży

Nadzienie na jednego naleśnika

1 pomarańcze
20 g masła w kremie
20 g cukru kryształ
1 łyżeczka kurakao

przygotowanie

Włożyć mąkę, cukier i drożdże do miski. Zrobić zagłębienia i wbić w nie jaja. Rozcieńczyć przygotowaną masę dolewając stopniowo ciepłego mleka. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia (około 30min). Pokroić pomarańcze i wycisnąć sok. W osobnym naczyniu wymieszać dobrze masło z cukrem. Dodać połowę wyciśniętego soku, skórki pomarańczy i kurakao. Przygotować naleśniki w nieprzywierającej patelni o średnicy 25 cm. Następnie położyć naleśnika w patelni i posmarować kremem z pomarańczy. Zamknąć boki do środka naleśnika. Wlać resztę soku i skórek pozostawić na ogniu przez minutę. przełożyć całość na talerz. Naleśniki podajemy letnie.