



# Crepes in Orangensirup - Eiscreme

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der klassischen Crepe Suzette nach empfunden

## Zutaten

- Zutaten für ca. 12 Crepes:
  - 40 g Butter
  - 125 g Weizenmehl
  - 3 Eier
  - 25 g Zucker,
  - 3/8 l Milch,
  - Die abgeriebene Schale eine halben Orange und Zitrone
  - 1 Esslöffel Rum
  - 1 Prise Salz.
- Zutaten für den Orangensirup:
  - 20 g Zucker
  - 2 Esslöffel Bienenhonig
  - 1/4 l Orangensaft
  - Saft 1 Zitrone
  - Abrieb einer 1/2 ungespritzten Zitrone und 1 Orange
  - 2 cl Grand Manier
  - 30 - 40g Mandelblättchen, braun geröstet
  - Ev. etwas Orangenkonfitüre

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zubereitung der Crepes:

### Schritt2

Mehl, Milch, Zucker, eine Prise Salz und die ganzen Eier zu einem

### **Schritt3**

schlanken Teig verrühren. Die Schale der Zitrusfrüchte und dem Rum dazugeben, erwärmte Butter unterrühren.

### **Schritt4**

Kleine, möglichst dünne Pfannkuchen-Crepes (fast ohne Farbe) backen, erkalten lassen.

### **Schritt5**

Herstellung des Orangensirups:

### **Schritt6**

Den Zucker hellbraun brennen, ständig rühren und zuerst mit wenig Wasser und dann mit Orangen und Zitronensaft ablöschen, einkochen lassen.

### **Schritt7**

Den Grand Mariner und einen Esslöffel Orangenkonfitüre dazu geben,

### **Schritt8**

so dass eine sämige Konsistenz entsteht.

### **Schritt9**

Die vorgebackenen Crepes einschlagen (halbieren oder vierteln) und im Orangensirup wenden.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit einer Kugel Vanillerahmeis servieren.

**Rezeptart:** Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crepes-in-orangensirup-eiscreme/>