



# Crêpes Suzette

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 20 Min.  
Tilberedningstid 20 Min.

Delikate crêpes i en varm, aromatisk appelsinsauce. Karamel, Grand Marnier, appelsin og smør. En klassisk fornøjelse, der imponerer.

## Pandekager

---

200 ml mælk

3 æg

1 vaniljestang, halveret på langs, kerner fjernet

1 knivspids af salt

100 g hvedemel

50 g smør, i stykker

## Appelsinsauce

---

4 appelsiner

100 g sukker

30 g smør

50 ml orange likør, (f.eks. Grand Marnier)

3 appelsiner, segmenteret

lidt flormelis

## Servering

---

100 g Piskefløde





½ vaniljestang, halveret på langs, kerner fjernet  
lidt flormelis

## Pandekager

---

Hæld mælk, æg, vanilje og salt i en høj beholder, og blend med stavblenderen. Tilsæt mel, og fortsæt med at blande, indtil dejen er glat og homogen. Dæk til og lad hvile i cirka 30 minutter. Varm lidt smør op i en slip-let stegepande ved middel til høj varme (niveau 7). Hæld en lille portion dej i panden, og drej forsigtigt for at sprede det jævnt ud over bunden for at skabe et tyndt lag. Steg pandekagen i cirka 1 minut, vend den, og steg kortvarigt, indtil den er færdig. Hold pandekagerne dækket og varme, og fold dem i kvarte inden servering.

## Appelsinsauce

---

Riv fint skallen af en appelsin, og pres derefter saften. Filetér de resterende appelsiner, og pres saften fra de tilbageværende membraner. Opvarm sukker i den samme stegepande ved middel varme (niveau 6-7), og karamelliser det til en brun farve ved forsigtigt at svinge panden. Tilsæt smør, og lad det smelte. Tilsæt Grand Marnier, og lad det reducere lidt. Hæld appelsinjuice i og lad det simre, mens du rører lejlighedsvis, indtil det bliver sirupsagtigt. Rør appelsinskallen i. Læg pandekagerne i appelsinsaucen, tilsæt appelsinbådene, fjern panden fra komfuret, og lad det trække kortvarigt.

## Servering

---

Rør fløde og vaniljekerner sammen. Anret pandekager, appelsinbåde og sauce på tallerkener. Sæt en smule fløde på toppen, og drys eventuelt med flormelis.

## Tips

---

Appelsinlikør kan kortvarigt flamberes, hvis det ønskes.

## Tilbehør

---

Non-stick stegepande

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

07.04.2026

