# Crêpes Suzette




### Ingredienser

Crêpes:
3 dl hvetemel
5 dl melk
4 store egg

Til steking:
formspray eller smeltet smør

Appelsinsmørsaus:
100 g smør
4 dl melis
skall og saft fra 2 appelsiner
skall og saft fra 1 sitron

Pynt:
revet appelsinskall
5 ss appelsinlikør

### Fremgangsmåte

Bland melet med halvparten av melken. Rør til en tykk og klumpfri rør. Tilsett resten av melken. Visp så inn sammenpiskede egg. La røren svelle i 15 min.

Stek tynne pannekaker i stor stekepanne. Bruk forholdsvis sterk varme og kort steketid. Pass nøye på at pannekakene ikke blir brente, de skal bare får gyllenbrune små flekker på hver side. Brett pannekakene i fire og legg til side.

Smelt smøret til sausen i en stor serveringspanne. Rør i melis. Bland så i revet skall og presset saft fra appelsinene og sitronen. Varm opp.

Legg i en pannekake av gangen. Brett de ut og så sammen igjen, slik at den varme sausen trekker godt inn i pannekakene. Dander pannekakene pent i pannen og pynt med litt strimlet appelsinskall.

Rett før servering varmes pannen med pannekakene og sausen opp på ny. Hell over appelsinlikør og tenn på. Voilà!

**Tips**

"Crêpes Suzette" smaker nydelig med vaniljeis!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/crepes-suzette