



## 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 røre. Tilsett resten av melken. Visp så inn sammenpiskede egg. La røren svulle 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 få 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://www.detsoteliv.no/oppskrift/crepes-suzette>