Crêpe au Grand Marnier

Fabrice
Shanti Delices « Crêpes 1954 » Juan les Pins-Côte d'Azur
dg: ssg

Die wundervollste, feinste Crêpe ever.

1 Kg Mehl Typ 45
5 Eier, verquirlt
1.7 L Vollmilch
30 g Salz
60 g Zucker
125 g Butter, flüssig

Die Zutaten gut mit dem Schwingbesen miteinander vermischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Etwas Zucker
Grand Marnier

Die Crêpes-Pfanne auf 180 bis 220 Grad erhitzen – für geübte bis 220/230 Grad.
Eine mittlere Kelle des Flüssigteigs in die Pfannenmitte giessen und mit einem T-Verteiler den Teig zügig und hauchdünn verstreichen. Dabei sich bildende Teiglöcher gleich wieder verschliessen.
Nach 50 Sekunden ist die Crêpe leicht gebräunt und genügend fest, um sie mit einem Metallspatel zu wenden. Dann weitere 45 Sekunden erhitzen. Aus der Pfanne auf einen Teller heben, die Hälfte der Crêpe zuckern und mit Grand Marnier begiessen. Die Crêpe dreimal falten und nochmals etwas Grand Marnier darüber giessen.

Tipp
Die Panne muss nicht gebuttert werden, da sich im Teig bereits Butter befindet. Man kann die 125 g Flüssigbutter beim Teig weglassen, dafür gleich nach dem wenden der Crêpe eine dünne Butterscheibe von 5 g unterschieben.