

# PRESSE-INFORMATION

## Queens Crepe / Crêpes à l' Orange / Crêpes Suzette



Bildquelle: Chivers

### Zutaten für 4 Personen

125 g Mehl

¼ Liter Milch

2 Eier

125 g Butter

1 EL Zucker

1 Prise Salz

Nach Belieben Chivers Bio Orangenmarmelade

Puderzucker

Orangenlikör zum anzünden



Kompetenz, die sich auszahlt.



## **Zubereitung**

Das Mehl mit dem Salz und dem Zucker gut vermischen. Milch zugeben und mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät glatt rühren. Dann die zwei Eier und die flüssige Butter unterziehen. In eine erhitzte und leicht gefettete kleine Pfanne je einen EL Teig geben und, zum besseren verteilen, die Pfanne etwas hin und her rütteln, von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die Crêpes sollen schön dünn sein. Bei einer beschichteten Pfanne kann man auf das einfetten verzichten.

Orangenlikör auf die Crêpes in der Pfanne gießen. Den Orangenlikör mit einem Streichholz anzünden und die Crêpes flambieren. Wenn die Flamme erloschen ist, die Crêpe aus der Pfanne rausnehmen. Die fertigen Crêpes nun dünn mit der Chivers Bio-Orangenmarmelade bestreichen, aufrollen oder auch nur zusammenfallen und mit dem Staubzucker bestreut servieren.

Arbeitszeit: ca. 15 Min

***Die Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG mit Sitz in Walluf gilt als führendes Distributionsunternehmen in den Marktsegmenten Feinkost und Süßwaren in Deutschland. Mit der Konzentration auf die Vermarktung von Premium-Marken des deutschen Handels bietet Wilms / Impuls eine professionelle Vermarktungs- und Distributionsplattform für nationale und internationale Hersteller. Importhaus Wilms / Impuls wurde 1950 gegründet und gehört heute zur Hamburger Zertus Gruppe.***

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | Mobil 0171 3450781 | Telefax 02132 968999 | Katharina.Hoffmann@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de

Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klängenweg 6A | 65396 Walluf | Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | www.importhaus-wilms.de