

crêpes-Suzettes		Std.
<p>Für ca 10 Portion Pfannkuchen: je nach Größe 2-3 Crêpes.</p> <p>Teig: 2 Eier, 100g Mehl, Zucker, 3 EL Öl, Butter 1/2 l Wasser nacheinander in eine Schüssel geben und gut mixen. Die Crêpes hauchdünn ausbacken.</p> <p>Für <u>2</u> Personen die Beilagen:</p> <p>60g Butter } Butter zerlassen, den Zucker Zucker nach Menge } je nach Menge hinzugeben und leicht caramelisieren.</p> <p>Saft von 1 Orange, 1/2 Zitrone - hinzugeben und ein pochi Eiern lassen. Grand-Marnier hinzugeben und andicken lassen (bis es sämiger ist) Die Crêpes in die Sauce geben und sautieren. Mit einer Schöpfkelle Kempessy erhitzen, bis die Flamme überspringt und flambieren. Dadurch je 2 Kugeln Vanilleeis auf einen Teller, die Crêpes dazu und mit Sauce toppieren.</p> <p>Lehrsprache, Betrieblicher Unterricht, Besondere Unterweisungsmaßnahmen: oder: 0,5 l Milch, 4 Eier, 50g Zucker, 250g Mehl, Salz; 100g ausgekühlte Butter = 24 Crêpes</p>		
Berufsschulunterricht:		
		Gesamtstunden:
Besondere Bemerkungen und Unterschriften		
des Auszubildenden	des Ausbildenden bzw. des Ausbilders	
Datum	Datum	
(Unterschrift)	(Unterschrift)	