

Rezept

# Aprikosen-Orangen-Kompott

Ein Rezept von Aprikosen-Orangen-Kompott, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> getrocknete Aprikosen	<b>6</b> Orangen
<b>1 Stück</b> Zimtstange	<b>1</b> getrocknete Chilischote
<b>2</b> Kardamomkapseln	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>50 g</b> Honig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Aprikosen klein würfeln. 1 Orange auspressen, Saft, Zimt, Chili und Kardamom zu den Aprikosen geben und etwa 1 Min. kochen. 30 Min. quellen lassen. 5 Orangen filetieren, Saft dabei auffangen.
2. Zimt, Chili und Kardamom aus den Aprikosen fischen. Orangenfilets, -saft, Vanillezucker und Honig dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen, abkühlen lassen. Passt zu Kaiserschmarren, Grießschnitten, Milchreis oder Semmelauflauf.