Rezept

Aprikosen-Orangen-Kompott

Ein Rezept von Aprikosen-Orangen-Kompott, am 26.04.2024

Zutaten

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

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.