

Rezept

Kompott aus Trockenfrüchten

Ein Rezept von Kompott aus Trockenfrüchten, am 29.06.2026

Zutaten

je 100 g getrocknete Feigen und Apfelringe	150 g getrocknete Aprikosen
50 g Sultaninen	200 ml Brandy (für die Kinder: Traubensaft)
150 ml Weißwein (Kinder: Traubensaft)	3 unbehandelte Orangen
1 Vanilleschote	1 Stück frischer Ingwer (3 cm)
100 g Zucker (Kinder: 70 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. > Trockenfrüchte abbrausen und mit Alkohol und 100 ml Wasser über Nacht einweichen.

2. > Orangen heiß waschen, abreiben und die Schale im Sieb mit Wasser überbrühen, sonst schmeckt sie bitter. Orangensaft auspressen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herausschaben, die Schote aufheben. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden.

3. > Alle Zutaten bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen, im Topf abkühlen lassen (gerne über Nacht; je länger, desto besser). Das Kompott mit etwas Sud nach Gusto servieren.