



## Orangenkompott



Orangenkompott

### Zutaten

- 4 Orangen
- 6 El Zucker
- 200 ml Orangensaft
- 1 Kapsel Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 1 gestrichener El Speisestärke

### Zubereitung

1. Die Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig mitentfernt wird. Über einer Schüssel die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen.

2. Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Sternanis und Lorbeerblatt zugeben. Speisestärke mit 2 El Wasser verrühren und in den Saft rühren. Alles aufkochen und lauwarm abkühlen lassen. Die Orangenfilets mit dem restlichen Saft untermischen. Abkühlen lassen und zum Mandelkuchen servieren.

Für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Sendetermin

So, 08.04.12 | 15:10 Uhr

### Nach Kategorien suchen

Suche in Kategorie

Beilagen: Bitte auswählen

Suche in Kategorie

Rezepte mit Fisch: Bitte auswählen

Suche in Kategorie

Rezepte mit Fleisch: Bitte auswählen

Suche in Kategorie

Rezepte mit Gemüse/Salat:

Bitte auswählen

Suche in Kategorie

Süßes: Bitte auswählen

- [E-Mail an die Redaktion \[Online@DasErste.de\]](mailto:Online@DasErste.de)