

# Orangen-Kompott

## Für 12 Personen

4 Orangen                    6 El Zucker            200 ml Orangensaft  
1 Kapsel Sternanis    1 Lorbeerblatt    1 gestr. El Speisestärke

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.

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.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012