

## Orangenkompott

### Zutaten (für 12 Portionen):

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

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

Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Sternanis und Lorbeerblatt hinzugeben. 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.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 14.04.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)