**Dörrfrüchte-Sauce**



Für 4 Personen

50 g Dörraprikosen

30 g Cranberries, gedörrt

1 Orange

0.5 Zimtstängel

2 Lorbeerblätter

3 Esslöffel Zucker

1.5 dl Wasser

50 g Dörraprikosen in kleine Würfel schneiden.

Mit 30 g gedörrten Cranberries in eine Pfanne geben.

Den Saft von 1 Orange auspressen und beifügen.

½ Zimtstange, 2 Lorbeerblätter, 2–3 Esslöffel Zucker und 1½ dl Wasser dazugeben.

Die Dörrfrüchte zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen; sie sollen fast die ganze Flüssigkeit aufgenommen haben.

Das Kompott auskühlen lassen. Zum Servieren die Dörrfrüchte mit etwas Sirup auf das Griessköpfli geben.