



## **Zitronen-Rahm-Creme mit getrocknetem-Früchtekompott**

### **Zutaten für 2 Portionen:**

1 Zitrone	30g getrocknete Trauben
3dl Rahm	1 Orange
75g Zucker	½ Zimtstange
50g getrocknete Aprikosen	2 Lorbeerblätter
3EL Zucker	1.5dl Wasser

### **Zubereitung:**

Die Schalte von 1 Zitrone dünn abreiben und anschliessend den Saft auspressen.

Den Rahm in eine Pfanne geben und knapp vor den Siedepunkt bringen. Vom Herd nehmen und 75g Zucker sowie die vorbereitete Zitronenschale und den Saft mit einem Schwingbesen unterrühren.

Die Creme in einem Massbecher füllen, dann in kleine Formen oder Gläser verteilen. Und mindestens 2 Stunden kühl stellen, damit die Creme fest wird.

Die getrockneten Aprikosen klein schneiden und mit den Trauben in eine Pfanne geben.

Den Saft von einer Orange auspressen und beifügen. Zimtstange Lorbeerblätter 2-3EL Zucker und 1½ dl Wasser dazugeben. Die Mischung auf kleiner Flamme zugedeckt weich kochen. Sie sollten fast die gesamte Flüssigkeit aufgenommen haben.

Das Kompott auskühlen lassen und anschliessend auf der Creme anrichten.