Brandenburger Honigcreme auf Dürrobstkompott

Zutaten für die Creme:

250 g Mascarpone
2 Prisen Zimt
2 EL Waldhonig aus Brandenburg

Zutaten für das Kompott:

180g Trockenobst
15g Stärke
120 ml Rotwein
3cm Zimtstange
3 Nelken
1 Orange
1 Kardamonkapsel

Für die Creme:

Alle Zutaten glatt verrühren und kalt stellen.

Für das Kompott:

Trockenobst klein würfeln. Rotwein mit Stärke verrühren, Orangensaft auspressen und Abrieb bereithalten. Alles zusammen sanft einkochen, bis es andickt. Abkühlen lassen.

Anrichten:

Creme in Gläser füllen, Kompott darauf geben und mit kandierten Nüssen dekorieren.