



Limoncello

Zutaten für 1 Flasche

- » 10 Bio-Zitronen
- » 500 g Zucker
- » 750 ml Wodka

Zubereitung

Um den Limoncello zuzubereiten, zunächst die ätherischen Öle aus der Zitronenschale mit Hilfe von hochprozentigem Alkohol lösen. Anschließend in den aromatisierten Alkohol mit Zuckersirup hinzugeben. Theoretisch kann Limoncello direkt nach der Zubereitung getrunken werden, aber er schmeckt am besten, wenn er noch ein bis zwei Wochen ziehen kann. Unbedingt Bio-Zitronen verwenden, da deren Schale nicht chemisch behandelt wurde.

1. Als erstes Zitronen sehr gründlich mit heißem Wasser abwaschen. Nun mit einem Sparschäler die Schale abschälen. Unbedingt aufpassen, dass man nur das Gelbe der Schale erwischt – im weißen Teil der Schale befinden sich Bitterstoffe, die den Likör ruinieren können.

2. Den Zitronensaft einer Zitrone einfrieren (wird in 10 – 14 Tagen benötigt).

3. Die Schalen nun in eine große Glasflasche geben, dann den Alkohol aufgießen. Flasche gut verschließen und diese Mischung nun an einen dunklen Ort stellen. Limoncello mindestens 10 – 14 Tage ziehen lassen.

4. Nach der Zeit das Wasser und den Saft einer Zitrone in einen Topf geben und erhitzen. Den Zucker nach und nach, unter kräftigem Rühren dazugeben. Sobald der Zucker sich komplett aufgelöst hat, auskühlen lassen.

5. Die Alkohol-Schalen-Mischung durch ein Sieb in eine saubere Flasche gießen und mit dem Sirup schwenken, bis die Komponenten sich gut vermischt haben.