

Limoncello – der beliebte Zitronenlikör aus Italien



Zutaten für eine Flasche

- 500 ml hochprozentigen Alkohol (96%) aus der Apotheke
- 1 Liter Flasche aus Glas oder Plastik zum Ansetzen – festverschließbar!
- 500 ml Wasser
- 500 g Zucker
- 4 Bio Zitronen (wenn möglich aus Italien bzw. aus dem Süden, wegen des Aromas)
- Karaffe bzw. Flasche für den fertigen Likör

Zubereitung

1. Zitronen gut heiß abwaschen. Vorsichtig die äußere gelbe Schale abschneiden, ohne zu viel von der darunter liegenden „weißen“ Schale, bzw. Haut mit abzuschneiden.
2. Die gelben Schalen-Stücke in die festverschließbare Flasche füllen. Nun mit dem hochprozentigen Alkohol aus der Apotheke auffüllen. Fest verschließen und 4 Tage an einem dunklen Ort ziehen lassen.
3. Nach den 4 Tagen in einem Topf das Wasser langsam erhitzen und den Zucker darin auflösen. Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.
4. Nun die Schalen mit dem Alkohol dem abgekühlten Zuckerwasser hinzugeben. Den Likör durch ein Baumwolltuch oder ein enges Sieb filtern und in gewünschte Karaffe oder Flasche umfüllen.

Salute oder Cincin