Zitronenlikör-Limoncello

Ein Stamperl zwischendurch gefällig? Der italienische Zitronenlikör Limoncello schmeckt, dank des Rezeptes einfach lecker und sollte in keinem Haushalt fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,7 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Foto: labormikro

Zutaten

8 Stk.	Bio-Zitronen
0.5 l	Wodka
300 ml	Reiner Alkohol (70 % oder 96 %, bei der Apotheke kaufen)
850 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Zitronenlikör Limoncello** zuerst die frischen Bio Zitronen richtig heiß abwaschen, abtrocknen und dann mit einem Messer die Zitronenschale, so dünn wie möglich, abschneiden. Die weiße und meist sehr bittere Haut darf aber nicht mit berührt werden. Sollten die Schalenstücke zu groß sein, diese noch mal in 2 – 3 cm große kleinere Stücke schneiden. Eine große bauchige Flasche heiß ausspülen und den Wodka und den reinen Alkohol hineingeben, die Zitronenschalen dazu und für circa 1 Woche verschlossen an einem kühlen Ort ruhen lassen. Immer mal wieder die Flasche schütteln, damit sich die Flüssigkeiten vermischen.

2. Nach der Ruhezeit in einem kleinen Topf 1 Liter Wasser aufsetzen, Zucker hinzugeben und

aufkochen lassen. Circa 10 Minuten köcheln lassen, dabei die Hitze auf niedrigste Stufe stellen. Den durchgezogenen Likör abseihen und die Flüssigkeit in die Zuckerlösung geben. Gut miteinander verrühren, den Ofen abstellen und den Likör abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit dekorative Flaschen heiß auswaschen, den kalten Likör einfüllen und sofort verschließen. Am besten kühl und dunkel aufbewahren, der Kühlschrank eignet sich am besten dafür.

4. Den Likör eiskalt servieren, dann schmeckt er am besten.

Tipp

Der Zitronenlikör Limoncello kann mehrere Monate aufbewahrt werden. Schmeckt als Stamperl sehr lecker, ist aber auch als besonderer "Kick" bei einigen Süßspeisen sehr beliebt. Nicht vergessen, die Flasche zu beschriften, damit auf den ersten Blick zu sehen ist, wann der Likör angefertigt wurde!