



So mache ich leckeren Limoncello einfach selbst

Rezept für: 600 ml

Zutaten:

5 Zitronen, unbehandelte Schale, bio
500 ml Wodka oder 98%igem Alkohol

125 ml Wasser (bzw. 1000 ml bei Verwendung von 98%igem Alkohol)

250 g Zucker

Zubereitung:

Die Zitronen abwaschen und mit einem Sparschäler dünn abschälen. Schälen Sie nur den gelben Teil der Schale ab, sonst wird der Limoncello bitter.

Die Zitronenschalen im Mixer oder im Thermomix (5 Sek./Stufe 7) anschließend klein hacken°, damit das Zitronenöl leichter aus der Schale kommt. Nun mit Wodka aufgießen und in ein verschließbares Glasgefäß umfüllen.

3-5 Tage (oder auch länger) bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

° Sie können die Zitronenschalen auch ohne kleinhacken (wie im Bild oben) ziehen lassen - dann 1-2 Tage länger.
Limoncello selbst herstellen

Nach Ende der Ziehzeit: Zucker und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen bis sich der Zucker gelöst hat.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und ins Wodka-Zitronenschalen-Gemisch füllen.

Schütteln und durch ein feines Sieb in eine saubere Flasche füllen und verschließen.

Für die Zitronenschale und den übrigen Zitronensaft (abgeschälte Zitronen halten sich nur noch kurz!) habe ich diese Zitronen-Rezepte für Sie ausprobiert.

Der Limoncello hält sich (theoretisch ;-)) ungefähr 1 Jahr und schmeckt am besten gut gekühlt!

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/so-mache-ich-leckeren-limoncello-einfach-selbst/>