REZEPT FÜR LIMONCELLO

LIMONCELLO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 1 l | 40 Min. | plus Zeit zum Abkühlen und Ziehen

Zutaten

- 7 Bio-Zitronen
- 250 g SweetFamily Einmachzucker
- 700 ml Wodka

6540

ZUBEREITUNG

124 Kcal	0 Gramm	12 Gramm	0 Gramm
Pro 50 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zitronen heiß waschen, trocken reiben. Schale mit einem Sparschäler sehr dünn abschälen, so dass keine weiße Innenhaut daran hängt.

2. Zitronenschale und 50 g Einmachzucker in ein großes, sauberes Glas geben. Mit Wodka übergießen. Glas verschließen und an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur 3 Wochen ziehen lassen. Dabei das Glas ab und zu leicht schwenken, damit sich der Zucker löst.

3. Übrigen Einmachzucker mit 250 ml Wasser aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Sirup ganz auskühlen lassen. Zitronenansatz durch ein feines Sieb gießen, Schalen gut ausdrücken. Ansatz mit dem Zuckersirup verrühren und in saubere Flaschen füllen. Gut verschließen und erneut ca. 4 Wochen an einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Tipps:

Der Limoncello schmeckt pur auf Eis oder mit gekühltem Prosecco aufgegossen.

Die geschälten Zitronen nicht wegwerfen, sondern Limonade draus machen: Dafür Früchte auspressen, 300 ml Saft abmessen und mit 150 g Bio-Zucker verrühren, bis sich der Zucker löst. Mit gekühltem Mineralwasser aufgießen.