

Rezept

Limoncello – italienischer Zitronenlikör

Ein Rezept von Limoncello – italienischer Zitronenlikör, am 09.06.2026

Zutaten

8 Bio-Zitronen	1/2 l Wodka oder Korn
300 ml reiner Alkohol (70 % oder 96 %, aus der Apotheke)	850 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 2 Flaschen (je ca. 800 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 2810 kcal

Zubereitung

1. Zitronen heiß waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Messer oder Sparschäler ganz dünn abschälen, sodass die weiße bittere Haut nicht mit abgeschnitten wird. Zitronenschale eventuell noch in Stücke schneiden, dann mit dem Wodka oder Korn und dem Alkohol in eine große bauchige Flasche geben. Die Flasche verschließen und den Ansatz ca. 1 Woche an einem warmen Ort durchziehen lassen, dabei gelegentlich leicht schütteln.
2. Nach 1 Woche: Zucker mit 1 l Wasser in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen, dann bei geringer Hitze ca. 10 Min. offen leicht kochen lassen. Inzwischen Alkoholansatz mit den Schalen durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Alkoholansatz in die heiße Zuckerlösung gießen, gut verrühren, abkühlen lassen, dann in saubere Flaschen abfüllen, verschließen. Den Zitronenlikör kühl und dunkel aufbewahren oder gleich im Kühlschrank lagern – eisgekühlt schmeckt er am allerbesten! Haltbarkeit: einige Monate.