

Rezept

## Zitronenlikör Limoncello

Ein Rezept von Zitronenlikör Limoncello, am 28.06.2026

### Zutaten

8 größere Bio-Zitronen  
200 ml Alkohol (70 %, aus der Apotheke)  
700 ml Doppelkorn (38 %)  
900 g Zucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** gut 2 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschneiden. Dabei nur die gelbe, nichts von der weißen Schale abschneiden, denn die schmeckt bitter.

---

2. Die Zitronenschalen mit dem Doppelkorn und dem Alkohol mischen. Alles zugedeckt 1 Woche durchziehen lassen.

---

3. Dann 900 ml Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und offen 10 Min. kochen. Die Zitronenschalen aus dem Alkohol fischen und in den Sirup geben. 1-2 Tage darin ziehen lassen. Den Alkohol gut verschlossen aufbewahren.

---

4. Danach die Schalen entfernen. Alkohol und Sirup mischen und den Likör in Flaschen füllen. Gut verschlossen und kühl lagern.