Rezept

Zitronenlikör Limoncello

Ein Rezept von Zitronenlikör Limoncello, am 30.04.2024

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.