



# Selbstgemachter Limoncello

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten (zzgl. 10-14 Tage zum durchziehen)

**Ergibt:** ca. 2,5 Liter



## Zutaten

9 Bio-Zitronen + 1 Bio-Zitrone in ca.

14 Tagen

1 l Alkohol, mind. 95%

600 g Zucker

1 l Wasser

## Mein Tipp:

Anstelle von Zitronen, kann man nach gleicher Vorgehensweise einen Orangenlikör aus der Schale von 6 unbehandelten Bio-Orangen ansetzen.

## Zubereitung

Neun Zitronen mit heißem Wasser abwaschen, anschließend mit einem Sparschäler die Schalen abschälen. Darauf achten, dass man nur das Gelbe der Schalen verwendet – im weißen Teil befinden sich die Bitterstoffe.

Schalen in eine große Flasche (2 Liter) geben und den Alkohol aufgießen. Flasche verschließen und die Mischung an einem dunklen Ort für 10 bis 14 Tage ziehen lassen.

Nach dieser Zeit das Wasser und den Saft einer Zitrone in einem Topf erhitzen. Zucker unter stetigem Rühren hineingeben, bis er sich komplett aufgelöst hat. Sirup auskühlen lassen.

Den Inhalt der Flasche durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Den klaren Zitronengeist gemeinsam mit dem Zuckerwasser in die Flasche gießen. Flasche verschließen und den Inhalt vorsichtig schwenken, bis sich die Komponenten vermischt haben.

Zum Verschenken kann man den Limoncello in schöne Flaschen abfüllen und mit Etiketten verzieren.