



Limoncello

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Bio Zitronen	5 St.
Vodka, Pure	500 ml
Zucker	180 g
Wasser	180 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Zitronen heiß waschen, trocknen und Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Reste der weißen Innenhaut, die innen an den Schalenstreifen hängt, mit der Rückseite einer Messerklinge vorsichtig abschaben.
2. In einem heiß ausgespülten Glas Zitronenschale mit Wodka übergießen und zugedeckt ca. 3 Wochen bei Zimmertemperatur an einem dunklen Ort ziehen lassen.
3. Anschließend in einem Topf Zucker mit Wasser aufkochen und ca. 1 Min. sprudelnd köcheln lassen. Vom Herd nehmen und ganz abkühlen lassen.
4. Angesetzten Wodka durch ein Sieb gießen, Zitronenschalen vorsichtig ausdrücken. Zuckersirup und Zitronen-Wodka verrühren und Limoncello in saubere Flaschen füllen. Verschließen und 1–2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort reifen lassen.
5. Limoncello eiskalt servieren, dafür die Flasche am besten im Gefrierschrank aufbewahren. Der Limoncello ist gut gekühlt einige Monate haltbar.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	199 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g