

# Italienische Rezepte

## Limoncello

Anzahl: 2 Liter

Gattung: Getränke, Italien, Likör

---

1 Liter 96%igen Alkohol  
9 Zitronen

750 g Zucker  
1 Liter Wasser

### Zubereitung

---

Die Zitronen mit heißem Wasser gründlich abscrubben, dann hauchdünn schälen (es darf nichts "Weißes" an der Schale sein – bitter). Die Zitronenschalen in eine große Glasflasche (mit großer Öffnung) geben. Den Alkohol zugießen. Die Flasche verschließen und eine Woche stehen lassen. Ab und zu schütteln. Nach Ablauf der Woche Zucker und Wasser zusammen aufkochen und abkühlen lassen. Das abgekühlte Zuckerwasser zum Alkohol und den Zitronenschalen in die Flasche geben. Noch eine Woche stehen lassen. Den Likör durchsieben und in Flaschen füllen. Der Limoncello muss Eiskalt getrunken werden, d.h. eine Flasche liegt immer im Tiefkühlfach !!!! Auch die Gläser sollten vorgekühlt sein. Keine Angst, die Flasche geht nicht kaputt, da der Alkoholgehalt über 40% liegt.

Tipp: am Besten eignet sich hierfür italienischer Weingeist, polnischer Kartoffelsprit tut's aber auch.