# Limoncello selber machen

## Zutaten

- 10 Bio-Zitronen
- 500 ml Wodka 37,5%
- 500 ml Trinkspiritus 95%
- 500 ml Wasser
- 400 g Zucker



## Zubereitung

- Zitronen unter lauwarmen Wasser abspülen, trocken tupfen und nur den gelben Teil der Zitronenschale mit einem Zestenreißer oder Sparschäler entfernen.
- Die Zitronenzesten/Zitronenschalen in ein luftdichtes hohes Gefäß füllen, mit Wodka und Alkohol auffüllen, mit einem Deckel das Gefäß gut verschließen.
- Damit die Mazeration – das Einweichen der Zitronenschale im Dunklen stattfinden kann nun das Gefäß mit Alufolie abdecken und für 5 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- Anschließend das Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und mit dem Zucker so lange kochen bis ein Sirup entsteht.
- Den Zuckersirup vollständig abkühlen lassen und zu dem Zitronen-Alkohol-Ansatz geben.
- Das Gefäß verschließen und für weitere 2 – 3 Tage durchziehen lassen.
- Nach dieser Zeit den Ansatz durch einen Kaffeefilter gießen und in saubere Falschen abfüllen.

Portionsgröße: 1,5 l Limoncello
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 6–10 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach