

# La cucina italiana

Kochen mit Christiane für Ihre italienischen Momente

## Limoncello

Zutaten:

Die Schale dünn schälen von unbehandelten Zitronen.

Sie nehmen: 6 Stück große AMALFI-Zitronen oder

10 Stück normalen Zitronen

1 Liter Alkohol 95 %

1,5 Liter Wasser

1 Kg Zucker



Zubereitung:

Zur Herstellung braucht man ein großes Glasgefäß mit Deckel. Die Zitronen werden mit heißem Wasser gewaschen, dann getrocknet und dünn geschält. (Spargelschäler) Man benötigt nur das Gelbe von der Schale, denn das Weiße ist bitter.

Die Schalen der Zitronen werden dann mit einem Liter 95%igen Alkohol angesetzt. Schon kurze Zeit später färbt sich der Alkohol zitronengelb und die Schalen werden richtig weiß. Nach 10 bis 14 Tagen die Schalen entfernen und den Alkohol (gelbe Flüssigkeit) filtern.

1,5 Liter Wasser mit dem 1 Kg Zucker zum Kochen bringen und abkühlen lassen. Danach den Zuckersirup mit dem Zitronenalkohol vermischen, verschließen, gut schütteln und sechs Wochen zum Reifen kühl und dunkel lagern. Fertig ist der Limoncello mit einem Alkoholgehalt von ca. 30%.

Danach den Limoncello bitte im Frostfach lagern.

Salute e cin cin !

