



ZUBEREITUNG

Die Zitronen abspülen, trocknen und nur den gelben Teil der Schale sehr dünn abschälen. Die Schale mit dem Vodka in ein Schraubglas o. ä. füllen und 10 Tage dunkel und bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

250 g Feinzucker mit 250 ml Wasser in einem kleinen Topf ohne Rühren aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nun die Zitronen-Vodka-Mischung zum Sirup gießen, das Ganze erkalten lassen und zugedeckt nochmals einen Tag ziehen lassen. Danach den Limoncello durch ein Sieb in passende Flaschen abfüllen und nochmals 10 Tage ziehen lassen.

TIPP

Die Zitronen auspressen und den Saft in Eiswürfelformen einfrieren und die Würfel zum Kühlen des Limoncello oder anderer Getränke nutzen.

ZUTATEN

Für ca. 1 Liter

8 Bio-Zitronen
750 ml Vodka
250 g Feinzucker

UTENSILIEN

Seiher, Sparschäler, Schraubglas mit 1200 ml Volumen, kleiner Topf