

Zitronen-Likör

Fruchtiger Limoncello selbstgemacht.

etwa 30 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 6 unbehandelte Zitronen
- 275 ml 96%iger reiner Alkohol
- 500 ml Wasser
- 250 g Zucker
- ½ Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
- 300 ml Doppelkorn oder Korn

Wie mache ich Zitronen-Likör ganz einfach selbst?:

1 Vorbereiten:

Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Mit Hilfe eines Sparschälers die Schale ganz **dünn** (ohne die weiße Schicht) abschälen. In einem gut schließenden Gefäß mit dem 96%-igen Alkohol vermischen und 8-10 Tage an einem hellen warmen Ort stehen lassen, dabei öfter schütteln.

2 Zubereiten:

Den Zitronenschalen-Ansatz auf einem Sieb abtropfen lassen. Wasser in einem kleinen Topf mit Zucker und der Vanilleschote aufkochen. So lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup erkalten lassen. Dann die Vanilleschote entfernen.

3 Zitronenschalen-Ansatz, kalten Sirup und Korn miteinander verrühren. In vorbereitete Flaschen füllen und verschließen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Zitronen-Likör schmeckt am besten, wenn er aus dem Gefrierfach kommt und eiskalt serviert wird.