

## Limoncello



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

ZIEHEN LASSEN: ca. 4 Wochen

FÜR ca. 1,8 Liter

7 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale

5 dl Alkohol 96%<sup>v/v</sup>

300 g Zucker

1 Liter Wasser

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

Zitronenschale mit dem Alkohol in eine verschliessbare Flasche füllen. 3–4 Wochen an einem dunklen Ort ziehen lassen, dabei zwischendurch durchschütteln. Zucker und Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Alkohol absieben, mit dem Zuckerwasser gut verrühren. Limoncello in eine gut gereinigte und verschliessbare Flasche füllen. Einmal geöffnet, den Limoncello im Kühlschrank aufbewahren und innert 4 Wochen konsumieren.