

# Anna-Marias Lieblingsrezepte ... aus bella Italia



## Limoncello

... für ca. 1,5 Liter

10 Zitronen ← unbehandelte BIO-Qualität  
1 Liter reiner Alkohol (90 %)  
800 g Zucker

Zitronen heiß waschen, trocken reiben und mit dem Sparschäler so schälen, dass keine weiße Haut an der Schale haften bleibt (sonst wird der Limoncello bitter!). Zitronenschale in ein großes Gefäß geben, mit dem Alkohol übergießen und zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens eine Woche ziehen lassen.

3/4 l Wasser und Zucker aufkochen und so lange köcheln, bis der Zucker gelöst ist. Anschließend auskühlen lassen. Den Zuckersirup zum Alkoholgemisch geben, verrühren und über Nacht noch einmal durchziehen lassen.

Am nächsten Tag durch ein Sieb in saubere Flaschen füllen und verschließen.

... kann man auch  
prima verschenken!