

## *Limoncello di Campania*

*Sonnengelb und unglaublich verführerisch!*

### *La Mise en Place:*

**8 grosse, möglichst unreife Zitronen, 1 Liter Alkohol, 94 – 96 % (im Ausland besorgen, in der Schweiz preislich reinster Luxus), 500 g Zucker, 1 weitere Zitrone**

### *Die Zubereitung:*

Die Schalen der Zitronen dünn abschälen und zum Alkohol in ein Weckglas geben. Verschliessen und 14 Tage ziehen lassen, ab und zu kreisen lassen.

### *Die Vollendung:*

Am 14. Tag 1 Liter Wasser mit dem Zucker so lange erhitzen, bis sich dieser vollkommen aufgelöst hat. Vollständig auskühlen lassen.

Den Alkohol zum Zuckerwasser giessen. 1 Zitrone auspressen und den Saft dazu giessen. Umrühren und durch einen Kaffeefilter in Glasflaschen füllen.

### *Produkteinfo:*

Es dauert mindestens zehn weitere Wochen, bis diese Köstlichkeit genossen werden kann. Je länger man wartet, desto weicher wird der Likör. Man erkennt es an der vom Boden an immer klarer werdenden Flüssigkeit.

Eiskalt servieren, am besten die Flasche kurz ins Eisfach legen. Durch den hohen Alkoholgehalt passiert dieser dabei nichts.

