

Límonoro Sorrentina

Die würzige Variante des Límoncellos für amalfitanische Träumereien!

La Mise en Place:

7 grosse, möglichst noch nicht ausgereiften Zitronen, 1 Liter Alkohol, 94 – 96 % (im Ausland besorgen, in der Schweiz preislich reinsten Luxus), 1 möglichst noch nicht ausgereiften Orange, 1 Zimtstange, 3 Nelken, 500 g Zucker

Die Zubereitung:

Die Schalen der Zitronen dünn abschälen und zum Alkohol in ein Weckglas geben. Verschiessen und 17 Tage ziehen lassen, ab und zu leicht kreisen lassen.

Die Schale der Orange dünn abschälen und mit der zerbröselten Zimtstange und den Nelken zugeben und weitere drei Tage ziehen lassen.

Die Vollendung:

Am 20. Tag 1 Liter Wasser mit dem Zucker so lange erhitzen, bis sich dieser vollkommen aufgelöst hat. Vollständig auskühlen lassen.

Den Alkohol zum Zuckerwasser 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.

