**Limoncello**

Für ca. 900 ml

**Zutaten:**

10 Bio-Zitronen

700 ml Korn (38 Vol.-%)

800 g Diamant Feinster Zucker

300 ml Wasser

100 ml Zitronensaft

**Zubereitung:**

1. Bio-Zitronen gründlich waschen, abtrocknen und Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen, sodass keine weiße Schale haften bleibt.
2. Zitronenschalen in ein weithalsiges Gefäß geben, Korn dazugießen und verschlossen ca. 10–15 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen. Zwischendurch schütteln.
3. Schalen absieben und Zitronenschnaps auffangen.
4. Diamant Feinster Zucker mit Wasser aufkochen und 5–10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen.
5. Zuckerlösung mit Zitronenschnaps und Zitronensaft vermischen.
6. Kühl lagern.

**Tipps:**

* Der Limoncello schmeckt gut gekühlt sowohl pur als auch mit etwas flüssiger Sahne und Vanillezucker gemischt.
* Für 100 ml Zitronensaft benötigt man ca. 2–3 Zitronen. Der Saft kann nach dem Schälen der Zitronen ausgepresst und eingefroren werden, sodass er nach 10–15 Tagen verwendet werden kann.

**Nährwertangaben (pro Schnapsglas, ca. 2 cl):**

Joule: 202 kJ – Kalorien: 48 kcal – Fett: 0 g – davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 8,5 g – davon Zucker: 8,4 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g