Limoncello Limoncino

Ach ja, der Limoncello gehört für mich im Sommer unbedingt dazu. Dieser wunderbare italienische Zitronenlikör sollte Pur unbedingt eiskalt genossen werden? oder man mischt ihn mit Prosecco, Eiswürfeln und Zitronenscheiben, also ähnlich wie ein Aperol Spritz ?

Ich habe mich oft gefragt warum in Italien in einigen Regionen der aromatische Zitronenlikör Limoncello oder Limoncino genannt wird ? und Euch mal ein paar Fakten zusammengetragen:

“Der Limoncello stammt ursprünglich aus dem Süden Italiens. Insbesondere der Golf von Neapel , die Halbinsel Sorent und die Amalfi-Küste sowie die Inseln Capri Ischia und Procida gelten als Anbaugebiete. In dieser Region wachsen die Zitronen unter optimalen Bedingungen heran. Der heiße trockene Sommer sorgt für eine starke Konzentration an ätherischen Ölen in der Schale. Der Limoncello wird aber auch in vielen anderen Regionen Italiens produziert, u.a. in den Abruzzen, Basilikata, Apulien, Sizilien und Sardinien, aber auch an der Côte d’Azur und sogar auf Malta. Im Norden Italiens wird der Likör ganz ähnlich hergestellt,dort aber für gewöhnlich als Limoncino bezeichnet.”

Mittlerweile wird dieser Zitronenlikör natürlich auf der ganzen Welt irgendwo hergestellt und nicht nur in großen oder kleineren Destillerien sondern auch in vielen privaten Haushalten ?

Wichtig hierbei ist natürlich der Alkoholgehalt, nämlich 95% und die unbehandelte Schale der Zitronen. Gebt dem Likör unbedingt Zeit, denn das Aroma muss sich erst entfalten.

Und hier geht es zum Rezept ???

Zutaten – für ca. 1,4 Liter fertiger Limoncello

500 ml Alkohol

5 – 6 Bio Zitronen

700 – 1000 ml Wasser (je nach Stärke) bei 700 ml Wasser liegt der Promille Wert bei ca. 35 %

330 – 400 g Zucker

Zubereitung

Den Ansatz herstellen :

– die Bio Zitronen mit einem Sparschäler abschälen. Die Schale muss wirklich sehr dünn sein

– in einem größeren Gefäß oder Glas mit Schraub oder Klappdeckel den Alkohol einfüllen

– die Zitronenzesten dazugeben, etwas schwenken und kühl und dunkel lagern

– jeden Tag ein bisschen schwenken

– nach ca. 3 Wochen hat der Alkohol die Farbe der Zitronen angenommen und duftet wunderbar aromatisch nach Zitronen

Den Limoncello fertigstellen:

– das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis eine klare Zuckerlösung entstanden ist

– den Zuckersirup im Topf abkühlen lassen

– den Ansatz durch ein feines Sieb in den Topf gießen und mit der Zuckerlösung gut verrühren

– nun kann der Likör in vorbereitete sterilisierte Flaschen abgefüllt werden

– vor dem Öffnen den Limoncello nochmal1-2 Wochen kühl und dunkel lagern. Der Likör wird dann wesentlich milder

Haltbarkeit ca. 1 Jahr

Am besten schmeckt der Limoncello eisgekühlt oder mit Prosecco ???

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤

