

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 Sorrent 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 Destillieren 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 nochmal 1-2 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 ♥



Arancello ??

Wer schon mal in Italien war hat bestimmt auch schon ein Limoncello getrunken ? dieser wird eiskalt serviert, und schmeckt einfach himmlisch ? und ich habe ihn mal mit Orangen selbst hergestellt. Also wird er natürlich auch Arancello genannt. In der Herstellung unterscheiden sich Limoncello und Arancello nicht besonders, außer natürlich das Aroma und die Farbe. Der Geschmack des Arancello ist schon was ganz Besonderes ?

Ich habe mir bei unserem letzten Urlaub in Italien 95 prozentigen Alkohol im Supermarkt gekauft. Ja, in Italien kann man das problemlos im Supermarkt erstehen ? dieser fast reine Alkohol ist wichtig um die Aromen der Früchte zu konservieren

und haltbar zu machen.

Wichtig bei der Herstellung von Limoncello oder Arancello ist die hauchdünne Schale, denn diese gibt nachher den Geschmack und die Farbe für den Likör ? also am besten schält man die Orange oder Zitrone mit dem Spargelschäler, damit kein weißes Fruchtfleisch an der Schale haftet, denn sonst verdirbt der Geschmack, weil es zu bitter wird.

Wichtig ist auch die eingelegten Schalen an einem kühlen und dunklen Ort zu lagern, also am besten in der Speisekammer oder dem Vorratsschrank.

Nachdem der Likör in die Flaschen abgefüllt wird, bitte auch unbedingt nochmal ca. eine Woche stehen lassen. Der Alkohol verbindet sich dann nämlich mit dem Sirup und der Geschmack wird dadurch milder ? am besten lagert man dann eine Flasche gleich im Tiefkühler. Und keine Angst, wegen des hochprozentigen Alkoholgehaltes wird nichts zu Eis.

Wer also im Sommer auch gerne mal ein eiskalten Orangenlikör trinkt, der sollte sich unbedingt mal Alkohol aus Italien besorgen ? schmeckt übrigens auch wunderbar mit Prosecco.

Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – ca. 1,5 L fertiger Likör

4 – 5 Bio Orangen

500 ml 95 % Alkohol

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

350 – 400 g Zucker



Zubereitung

- den Ansatz vorbereiten :
- die Bio Orangen mit einem Sparschäler schälen. Die Schale muss wirklich sehr dünn sein
- in einem größeren Gefäß oder Glas mit Schraub oder Klappdeckel den Alkohol einfüllen
- die Orangenschalen dazugeben, etwas schwenken und kühl und dunkel stellen
- jeden Tag ein bisschen schwenken
- nach ca. 3 Wochen hat der Alkohol die Farbe der Orangen angenommen und duftet wunderbar aromatisch nach Orangen
- den Arancello 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 zu Zuckerlösung gut verrühren
- nun kann der Likör in vorbereitete sterilisierte Flaschen abgefüllt werden
- vor dem Öffnen den Arancello nochmal 1 – 2 Wochen kühl und dunkel lagern. Der Likör wird dann wesentlich milder

Haltbarkeit ca. 1 Jahr

Am besten schmeckt der Arancello eisgekühlt ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Eierlikör ??

Ich liebe Eierlikör ? allerdings gibt es große Unterschiede bei diesem leckeren Likör. Den Eierlikör aus dem Supermarkt nehme ich zum Beispiel nur als Zutat für meinen Eierlikör Kuchen. Wenn ich aber mal einen Eierlikör trinken möchte dann bevorzuge ich einen milderer Geschmack, am liebsten mit Aromen wie Haselnuss oder Rum ?

Ich mache seit ein paar Jahren mindestens 1 Mal im Jahr meinen Eierlikör selber. Meistens an Ostern, denn der Selbstgemachte ist auch immer eine schöne Geschenkidee ? übrigens auch zum Muttertag.

Natürlich habe ich schon einiges an Rezepten ausprobiert, und für mich ist dieses Rezept perfekt ? es freuen sich immer alle sehr über Nachschub, also kann er ja nicht so schlecht sein.

Ich verwende für meinen Eierlikör entweder hochprozentigen Korn oder Wodka. Wer noch ein bisschen Aroma möchte dann empfehle ich Rum oder Haselnusslikör.

Im Kühlschrank aufbewahrt ist der selbstgemachte Eierlikör ca. 1 Woche haltbar. Vielleicht auch länger, aber ich bin wegen der frischen Eier da immer ein wenig vorsichtig ? allerdings hat sich der Likör auch immer sehr schnell weggetrunken ? also Vorsicht : Suchtgfahrr ?

Zutaten – für ca. 500 Millimeter

300 g Sahne oder Kondensmilch

125 g Puderzucker

1 Vanillezucker

4 Eigelbe

4 cl Rum oder Haselnusslikör

125 ml Wodka oder Korn

Zubereitung

- die Sahne mit einem Schneebesen schlagen. Die Konsistenz sollte noch ein wenig flüssig sein, damit die spätere Gesamtmasse nicht zu fest wird
- die Eigelbe mit dem Puderzucker, Vanillezucker und dem Alkohol verrühren und anschließend die Sahne unterheben
- in eine oder mehrere Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥