



Crema di Limoncello

★★★★★

Likör

Gesamtzeit: 40 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 20 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 7 Zitrone(n), (unbehandelt)
- 1 Liter Alkohol 95 %
- 1 kg Zucker, (feiner)
- 2 Beutel Vanillinzucker
- 500 ml Sahne, (bis 1 Liter Sahne zum Kochen nehmen!!)
- 1 Liter Wasser

kostet ca. 10 Euro die Flasche. Die Mischung 7 Tage stehen lassen. Am 7. Tag ein Sieb nehmen, dünnes Mulltuch hineinlegen und die Mischung in einen Topf (oder ein anderes Gefäß) abschütten. Ich handhabe es meist so: zur Zitronensaison setze ich den Alkohol mit den Schalen an und dann schüttele ich es in eine verschließbare Flasche. Die Schalen entsorge ich normal im Mülleimer.

Jetzt zum eigentlichen.... Limoncello - Crema:

1 Liter Wasser mit dem Zucker aufkochen. Abkühlen lassen. Jetzt gibt man den Zitronenalkohol dazu und verfeinert es je nach Gusto mit der Sahne. Wer es mag, auch mit dem Vanillin-Zucker. Auf die leeren Flaschen verteilen und ab damit ins Eisfach. Durch den hohen Alkohol-Anteil gefriert es nicht durch. Direkt wenn man es aus dem Gefrierer nimmt kann man durch kurzes Schütteln den Crema genießen.

Bei mir wird jeder Limoncello anders, da ich immer mit der Sahne variiere. Was ich mache, hier in Italien gibt es unzählige Sahnearten, Sahne zum schlagen, zum Kochen etc. Ich benutze die dickflüssige Sahne zum Kochen und teils die normale Sahne. Dadurch wird das ganze dickflüssiger und schmmmeeeeckt. Ganz toll und als Geheimrezept schmeckt mein Limoncello mit dem selbstgemachten Café-Likör... Erst Likör eingießen und dann die Crema.

ZUBEREITUNG

Die Zitronen gründlich waschen, schälen, und zwar so fein, dass an der Schaleunterseite nichts weißes ist, sonst wird es bitter im Geschmack. Ich nehme den üblichen Kartoffelschäler und kratze dann das Weiße, welches sich noch an der Schale befindet mit einem normalen Brotmesser schnell runter. Die Schalen in ein Einmachgefäß oder ein Gefäß welches luftdicht verschlossen werden kann, dann den 1 Liter Alkohol dazu. Am besten aus Italien sich mitbringen lassen,