



Gesamt: 10min
Zubereitung: 10min



4 Flasche/n



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

Limoncello

10 Bio-Zitronen
1,2 kg Zucker
1,5 l Wasser
1 l reiner Alkohol 95%*

Limoncello - Sändies Ruck-Zuck-Variante

5-6 Bio-Zitronen
1 Vanilleschote aufgeschlitzt
0,5 l Wasser
0,75 l Gin
140 g brauner Zucker

Crema di Limoncello

10 Bio-Zitronen
1 kg Zucker
1/2 l Vollmilch
1/2 l Sahne
1 Vanilleschote aufgeschlitzt
1/2 l reiner Alkohol 95%*

Zubereitung

Ein guter Limoncello will Weile haben...

...dazu braucht es etwas Geduld und Mühe:

*Um den typisch italienischen Limoncello-Geschmack zu bekommen, benötigt man den hier bei uns in Deutschland schlecht zu bekommenden reinen Alkohol mit 95%. Für teuer Geld in Apotheken erhältlich. Aber fragt im italienischen Lebensmittelmarkt nach dem Alkohol, die können ihn besorgen oder man bringt ihn aus dem Urlaub mit (**Zollbestimmungen aber unbedingt beachten!!!**).

Ersatzweise aber bitte **KEINEN** Doppelkorn o.Ä. verwenden, sondern nehmt z.B. "Prima Spirit" (in gut sortierten Getränkemärkten oder im Internet erhältlich) oder guten Gin. Das ist zwar etwas teurer, aber schmeckt auch einfach besser!

Zudem verwendet man in Italien wirklich nur die Zitronenschalen, keinen Saft, diesen verarbeite ich gern weiter für Zitronenkuchen, Zitronencreme oder Lemon Curd oder einfach für **Zitronen-Sirup (siehe TIPP)**.

Limoncello

Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und mit dem Sparschäler die Schale ganz dünn abschneiden. Schale dann in dünne Streifen schneiden und zusammen mit 750ml Alkohol in einer gut verschließbaren 2l-Glasflasche/Krug **ca. 4 Wochen** an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Nach den 4 Wochen Wasser mit Zucker in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und **8min./100°C/Stufe 2** aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann mit den restlichen 250ml Alkohol zum Zitronen-Mix gießen und weitere **40 Tage** im Dunklen ruhen lassen.

Danach durch einen Kaffeefilter filtern und in kleine Glasflaschen abfüllen.

Im Kühlschrank gelagert mindestens 4 Wochen haltbar.

wem dies zu lange dauert:

Limoncello - Ruck-Zuck:

Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und mit dem Sparschäler die Schale ganz dünn abschneiden.

Zucker mit der Vanilleschote und Wasser in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und **8min./100°C/Stufe 2**/ **"Linkslauf"** aufkochen.

Die Zitronenschalen hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Zitronen auspressen und durch ein feines Küchensieb filtern, nach 4min. Kochzeit durch die Deckelöffnung einfließen lassen.

Nach Ende der Kochzeit den Gin hinzugeben und **5sec./Stufe 5** verrühren.

Durch einen Kaffee-Filter filtern, in Flaschen abfüllen und 2 Wochen durchziehen lassen.

Crema di Limoncello

Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und mit dem Sparschäler die Schale ganz dünn abschneiden.

Schale dann in dünne Streifen schneiden und zusammen mit dem Alkohol in einer gut verschließbaren 2l-Glasflasche/Krug **ca. 4 Wochen** an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Dann Milch mit Sahne + Vanilleschote (aufgeschlitzt) in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und **2min./98°C/Stufe 2**/ **"Linkslauf"** aufkochen, etwas abkühlen lassen.

Dann ggf. die Haut entfernen und Zucker einrühren: **10min./Stufe 2**/ **"Linkslauf"**, bis der sich aufgelöst hat.

Dann komplett auskühlen lassen und danach die Vanilleschote entfernen.
Die Zitronenschalen aus dem Alkohol herausfischen, ggf. Flüssigkeit durch einen Kaffeefilter filtern, dann mit der Vanillemilch mischen: **2min./Stufe 3**, in kleinere Glasflaschen abfüllen und im Kühlschrank lagern.
Hält sich etwa 3-4 Wochen, wenn man nicht zu oft dran geht.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Fett-For-Fun-Thermi](#) **Quelle:** <http://www.rezeptwelt.de>