



## LIMONCELLO

*Für ca. 1 l Limoncello:*

5 unbehandelte Zitronen  
700 ml Wodka  
1 Messerspitze Kurkuma  
130 g Akazienhonig

*Zeitaufwand:*

*ca. 15 Minuten plus 4 Wochen Wartezeit*

Die Zitronen heiß abwaschen und die Schale mit einem Sparschäler abschälen. Darauf achten, dass nicht zuviel von der weißen Haut der Zitronen mit abgeschält wird, da diese bitter ist.

Die Zitronenschalen in ein großes, sauberes Schraubglas mit passendem Deckel geben und den Wodka hinzufügen. Eine Messerspitze Kurkuma dazugeben. Darauf achten, dass sich die Zitronenschalen komplett unterhalb des Wodkaspiegels befinden. Mindestens 4 Wochen an einem dunklen Ort ziehen lassen.

Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen. Den Honig im Wasserbad leicht erwärmen, bis er ganz flüssig wird. Dann unter den Alkohol mischen. In eine Flasche mit passendem Deckel füllen. Kühl servieren.

Wegen des Alkohols kann der Limoncello mindestens 1 Jahr oder länger aufbewahrt werden.