



- ▶ [Snapselaug](#)
- ▶ [Referater](#)
- ▶ [Næste møde](#)
- ▶ [Snapselitteratur](#)
- ▶ [Snapseopskrifter](#)
- ▶ [Forsiden](#)

For

Citronlikør

Limoncello

Limoncello er en af de mest skattede Italienske likører. Den stammer angiveligt fra området omkring Sorrento, syd for Napoli. I dag fremstilles den forskellige steder, der alle påberåber sig at være den "originale" Limoncello, bl.a. på Capri.

Fælles for de fleste er, at de holder omkring 30-35% alkohol, og er fremstillet på, i mængderækkefølge, vand, alkohol, sukker citrusskal, nogle gange citronsaft og diverse smagsgivere (her holder producenterne kortene tæt ind til kroppen!).



Limoncello: Vask 10 tykskallede citroner grundigt med børste og varmt vand (fjerner pesticider og voks). Skræl det yderste lag af skrællen med en kartoffelskræller, undgå så vidt muligt at få noget af det hvide med! Kom skrællerne i et stort glas med 1 liter 95% alkohol, det skal dække, og lad det trække i en uges tid. Si skrællerne fra og hæld spritten på et stort glas. Kom 1½ kg sukker og 1½ liter vand i en gryde og lad det koge grundigt op i 10-15 minutter, køl det af til stuetemperatur og hæld det sammen med spritten. Likøren er færdig og klar til at drikke, gerne meget kold, men aldrig med is!!

PS: Min egen variant, *fortrinsvis til jul*. Tilsæt meget lidt udtræk af Kardemomme, prøv med et glas Limoncello, og dråbevis tilsætning, når du synes det er for meget, så lav en ordentlig portion, **men kun med det halve af den mængde Kardemomme du fandt frem til!!**

Norasvej, 2920 Charlottenlund