

Limettenlikör



Nährwerte pro Portion: Eiweiß: 0 g / Fett: 0 g / Kohlenhydrate: 251 g / Brennwert: 2694

ZUTATEN FÜR 1 GLAS ETWA 1 L

150 ml Wasser

250 g Rohrzucker

4 Bio-Limetten (unbehandelt, ungewachst)

1 Zimtstange

550 ml Rum (54 Vol.-%)



© Axel Struwe für ZS Verlag

1. Wasser mit Rohrzucker in einem Topf zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen. Zuckerlösung erkalten lassen.
2. Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen und 2 Limetten dünn schälen. Limetten halbieren und den Saft auspressen.
3. Danach die Limettenschale mit Limettensaft, Zimtstange, Zuckerlösung und Rum in eine vorbereitete Flasche geben. Die Flasche mit einem Flaschenverschluss fest verschließen und einmal kräftig durchschütteln. An einem kühlen Ort etwa 4 Wochen durchziehen lassen.
4. Nach der Durchziehzeit den Likör in kleine, vorbereitete Flaschen abfiltern und die Flaschen gut verschließen.



Mehr Rezepte in:
„Einmachen von A-Z“

KLASSIKER

DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891