

HOCHPROZENTIGER LIMETTENLIKÖR**Ergibt ca. 1 Liter**

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. + ca. 30 Tage ziehen lassen
Aufwand: einfach

Zutaten:

1 kleines Stück Ingwer
 2 cm Vanilleschote
 2 Nelken
 250 g Zucker
 3 dl Alkohol 96 Volumenprozent, in Lebensmittelqualität, aus der Drogerie oder Apotheke
 8 Limetten

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Limettenschalen dünn abschälen (ausschliesslich das Grüne). Ingwer schälen und halbieren. Mit Nelken, Limettenschalen und Vanilleschote im Alkohol einlegen. Zugedeckt an einem dunklen Ort 30 Tage ziehen lassen.

2 Vor dem Abfüllen: 4 dl Wasser mit dem Zucker aufkochen. So lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Limetten- Alkohol durch ein feines Sieb passieren und mit dem Zuckerwasser mischen. In schöne, heiss ausgespülte Flaschen abfüllen und gut verschliessen. Eiskalt geniessen.

TIPPS

- Servieren Sie den Likör mit einigen Tropfen Limettensaft oder mit einem Limetteneiswürfel.
- Dunkel und kühl lagern; so behält der Likör seine schöne grüne Farbe. Ideal ist die Lagerung im Tiefkühler.
- Mindestens 1 Jahr haltbar.





Veröffentlicht in Ausgabe 01/2007 auf Seite 64

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

-  [In den Einkaufszettel](#)
-  [Einkaufszettel drucken](#)
-  [Rezept drucken](#)
-  [Rezept verschicken](#)