



## Crema di Limoncello

*adapt. von Gisella Curti*

0,7 l Wodka  
500 ml H-Vollmilch  
350 g Zucker  
Schale von 4 Bio Zitronen  
1 Vanilleschote

Die Schalen der unbehandelten Zitronen mit einem Sparschäler dünn abschälen. Es darf möglichst nichts „Weißes“ daran sein, das den Likör bitter machen könnte. Den Wodka in ein Gefäß geben und die Zitronenschalen hinzufügen. Mit Frischhaltefolie o. ä. abgedeckt 7 Tage ziehen lassen. Ab und an einmal umrühren.

Nach einer Woche die Zitronenschalen aus dem Alkohol nehmen. Die Vollmilch mit dem Zucker und der Vanille aufkochen. Die Schalen hinzufügen und alles eine halbe Stunde köcheln lassen. Komplet abkühlen lassen. Dann die Zitronenschalen aus der Milch nehmen, die Milch durchsieben und erst dann den Wodka dazu geben. Den Limoncello in Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.