



# TRAPPERMILCH

Zutaten für 8 - 10 Personen:

2,5 L Vollmilch

125 ml Ahornsirup

0,5 L Rum 54 %

1/2 Zimtstange

1 Vanilleschote

## ZUBEREITUNG

1. Die Milch mit dem Vanillemark und der Zimtstange ganz vorsichtig erhitzen – Achtung nicht aufkochen lassen – immer wieder umrühren. Damit die Milch auch den Vanille/Zimtgeschmack annehmen kann, sollte der Kessel ca. 45 min auf dem Feuer sein.
2. Wenn die Milch nun lange genug über dem Feuer war, können langsam der Sirup und der Rum eingerührt werden.

Wenn es am Lagerfeuer kalt wird, wärmt die Trapper-Milch von innen.