



# #26 UR-KROSTITZER BIER-CUPCAKES

Lust auf etwas Süßes mit Biss? Wir „liefern“ für alle Wahre Helden den perfekten Begleiter für Picknick & Co.: Handfeste Cupcakes mit aromatischer Kakao-Note, rauchigen Nuancen und einem süß-feinherben Frosting. Wer kann da schon wieder stehen ... Also ran an den Herd und raus in die Natur! Ein perfekt gekühltes Ur-Krostitzer Pilsner rundet wie immer das Geschmackserlebnis ab. Auf den Genuss!

## UR-KROSTITZER BIER-CUPCAKES MIT RAUCHIG KARAMELLISIERTEN PINIENKERNEN

### Cupcakes

175 g Butter (muss  
Zimmertemperatur haben)  
1 TL Backpulver  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
100 g Saure Sahne  
150 g Mehl  
60 g Backkakao  
1 Prise Salz  
200 ml Ur-Krostitzer Pilsner

### Pinienkerne

1 TL geräuchertes Paprikapulver  
25 g Zucker  
40 g Pinienkerne

### Frosting

250 g Puderzucker  
150 g Butter  
150 g Doppelrahmfrischkäse  
(Zimmertemperatur)  
300 ml Ur-Krostitzer Pilsner

### Zubereitung

Zunächst stellen wir für das Frosting einen Biersirup her. Dafür 300 ml Bier in einen kleinen Topf füllen und köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht und nur noch ca. 2 EL Flüssigkeit im Topf sind. Dann den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen und Silikon Muffinförmchen bereitstellen oder ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

175 g weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren, dann die Saure Sahne hinzufügen. Das Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermischen und zu der Masse sieben. Nun 200 ml Bier unterrühren. Danach den Teig in die Silikonförmchen füllen und 30 Minuten backen. Anschließend auf ein Gitter stellen und abkühlen lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Im Anschluss den Zucker und das rauchige Currypulver darüber streuen und die Kerne karamellisieren lassen. Zum Abkühlen auf ein Stück Backpapier geben.

Für das Frosting den Puderzucker mit der zimmerwarmen Butter schaumig schlagen, den Frischkäse esslöffelweise unterrühren und danach den Biersirup einrühren. Das Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen. Zum Schluss die karamellisierten Pinienkerne auseinanderbrechen und über die Cupcakes streuen.

**Ur-Krostitzer**  
FEINHERBES PILSNER

  
**LUKULLUST**  
ERLEBNIS KOCHEN

**WAHRE HELDEN HABEN GESCHMACK.**

[www.ur-krostitzer.de](http://www.ur-krostitzer.de)