

## Cupcakes mit Bier

### Zutaten

500 ml Schwarze Äbtin\*  
300 g Frischkäse  
250 g Zucker  
225 g Butter  
150 g Mehl  
150 g Kakao  
100 g Saure Sahne  
50 g Puderzucker  
1 TL Backpulver  
2 Eier  
Verzierung nach Belieben



### Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

175 g weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren, Eier und Saure Sahne dazugeben und verrühren. Mehl, 75 g Kakao und Backpulver vermischen und die Mischung abwechselnd mit 200 ml der Schwarzen Äbtin zum Teig geben und unterrühren. Teig in ein Muffinblech oder in Papierförmchen füllen und für 30 Minuten backen. Die Muffins anschließend abkühlen lassen.

Für die Creme wird das restliche Bier in einen großen Topf gefüllt und einreduziert, bis nur noch etwa 2 Esslöffel Flüssigkeit im Topf sind. Den Biersirup dann abkühlen lassen. Puderzucker mit 50 g zimmerwarmer Butter cremig schlagen, dann nach und nach den ebenfalls zimmerwarmen Frischkäse unterrühren und letztlich ebenso 75 g Kakao und den Biersirup.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und damit die Muffins verzieren, nach Belieben mit bunten Zuckerstreuseln oder weißen Schokoladenraspeln bestreuen.

\*Die Schwarze Äbtin verleiht feinmalzige Aromen, die gut mit den Schokoladenaromen harmonieren. Die Kohlensäure macht das Gebäck locker.