



## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1715 kJ, 410 kcal, 60,9 g Kohlenhydrate, 7,42 g Eiweiß, 15,0 g Fett, 82,4 mg Cholesterin, 3,52 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



## Zubereitung

Wir sind ein großer Anime-Fan! Deshalb wollen wir euch diese leckeren Totoro-Cupcakes nicht vorenthalten. In dem Anime gibt es kleine süße Rußmännchen, die gerne ein bisschen Unordnung in der Wohnung hinterlassen. Wir haben uns diese niedlichen Männchen als Beispiel genommen und sie einfach nachgebacken. Die Cupcakes sehen nicht nur super süß aus, sondern schmecken auch mega lecker! Bei deinem nächsten Anime-Abend solltest du also unbedingt diese kleinen Leckerbissen genießen. So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Nun 150 g der Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen lassen.

### Step 2:

Anschließend Zucker, Vanillezucker, Salz und die Eier in einer Schüssel verrühren, dann die Schoko-Butter-Mischung dazugeben. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und unter den Teig sieben. Danach den Muffin-Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen. Im heißen Ofen 20–25 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

### Step 3:

Nun die restliche Schokolade hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Dann die Cupcakes mit der Oberseite in die Schokolade tauchen und anschließend die Schokoseite mit Schokostreuseln bedecken.

### Step 4:

Jetzt den Fondant mit etwas Puderzucker dünn ausrollen. Dann kleine runde Formen ausstechen und als „Augen“ auf die Cupcakes kleben. Anschließend noch jeweils zwei Schokotropfen mit etwas Schokolade in die Mitte der weißen Augen kleben. Zum Schluss die Zuckersterne auf den Cupcakes verteilen. Alles trocknen lassen.

## Zutaten

### Menge

350 g	Zartbitter-Kuvertüre
125 g	Butter
200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3	Eier
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Backkakao
80 g	dunkle Schokostreusel
50 g	weißer Fondant
1 EL	Puderzucker
24	dunkle Schokotropfen
	bunte Zuckersterne