



Nein, diese Muffins müssen sich natürlich nicht als Spiegeleier verkleiden! Aber Spiegelei-Muffins machen sich einfach wunderbar auf jeder Ostertafel und das wollte ich Euch nicht vorenthalten. Außerhalb der Osterzeit streut man einfach Streusel nach Wahl auf den Zitronenguß und nennt sie Zitronen-Kokos-Muffins ... so einfach ist das!

### Zutaten

- 1 Tasse (120 g) Dinkelvollkornmehl, möglichst frisch gemahlen
- 1 Tasse (140 g) Dinkelmehl 1050
- 2 Tl Weinsteinbackpulver
- 1/2 Tl Natron
- 1 EL geriebene Zitronenschale (die abgeriebene Schale einer Zitrone)
- 1/2 Tasse (40 g) Kokosraspel
- 60 g Apfel-Aprikosen-Mark (z.B. von Dennree)
- 1/2 Tasse (140 g) brauner Zucker
- 1/3 Tasse (80 ml) geschmacksneutrales Pflanzenöl
- 500 g Soja-Kokos-Joghurt (z.B. von Provamel)
- 3 EL Zitronensaft, frisch ausgepresst
- 250 g Puderzucker für den Guß
- frisch gepresster Zitronensaft für den Guß
- 1 Glas gut abgetropfte Aprikosenhälften (z.B. von Dennree) für die Dekoration

### Zubereitung

Als erstes werden die Muffinsblechvertiefungen mit Papierförmchen ausgestattet: bei mir ergibt diese Menge etwa 15 Muffins, das hängt jedoch stark von der Füllhöhe ab.

In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten (beide Mehlsorten, Backpulver, Natron und Zitronenschalenabrieb) gut vermischen. In einer etwas größeren Schüssel das Apfel-Aprikosen-Mark mit Zucker, Öl, Joghurt und Zitronensaft gut verrühren. Die trockenen Zutaten vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Papierförmchen zu 3/4 mit Teig füllen. Gebacken werden die Muffins anschließend etwa 20-25 Minuten, bis sie eine schöne Bräunung haben und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben bleibt.

Während die Muffins auskühlen, wird der Zitronenguß angerührt, der unbedingt sehr dick sein muß! Deshalb wird dem Puderzucker (in einer Rührschüssel) unter festem Rühren mit dem Schneebesen teelöffelweise (und langsam! Nach jedem Teelöffel erst einmal lange rühren, da der Guß sehr schnell zu dünn wird!) der Zitronensaft untergerührt, bis die Masse zwar glatt gerührt werden kann, aber nur gerade so eben vom Löffel fließt. Auf jeden erkalteten Muffin gibt man einen großzügigen Klecks Zitronenguß und eine gut abgetropfte und mit Küchentrepp nochmals abgetupfte Aprikosenhälfte. Vor dem Verzehr gut durchtrocknen lassen! Auch diese Muffins halten sich gut und gerne drei Tage ohne geschmacklich zu leiden, da sie herrlich saftig und aromatisch sind.