



# Fruchtige Kokos-Kirsch-Muffins

---

## Zutaten für 10-11 Muffins

### Für die Muffins

- 250 g Dinkelmehl | zum Beispiel type 630
- 50 g feine Kokosraspel
- 50 g Rohrzucker
- 150 g Kirschen
- 200 ml Kokosmilch
- 1 TL gemahlene Vanille (oder Zimt)
- 2 EL Sojajoghurt
- 1 EL Weinstein Backpulver
- 3 EL Ahornsirup
- 1 Prise Salz

### Für die Glasur bzw. das Topping

- 20 g Kokosflocken
- 50 g Puderzucker
- 4 EL Zitronensaft

---

## Zubereitung (ca. 20 Minuten Arbeitszeit + 20 Minuten Backzeit)

1. Dinkelmehl, Kokosraspel, Rohrzucker, gemahlene Vanille, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel vermengen. Mit dem Handrührgerät 200 ml Kokosmilch, Ahornsirup und Sojajoghurt untermischen und die Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig rühren. Teig abgedeckt 15 Minuten ruhen bzw. etwas quellen lassen.
2. Kirschen waschen und entkernen. Da pro Muffinform 1,5-2 Kirschen ausreichen, sollten etwa 15-18 Kirschen entsteint werden. Muffinmuldenblech mit Papierförmchen auslegen. Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen.
3. Die Hälfte des Teigs auf die Förmchen verteilen und pro Muffin jeweils 1,5-2 Kirschen in den Teig drücken.
4. Anschließend die Kirschen mit dem restlichen Teig bedecken. So werden die Muffins später einen erfrischend saftigen Kirsch'kern' haben.
5. Muffins bei 200 Grad Ober- und Unterhitze oder 180 Grad Umluft für etwa 35-40 Minuten backen. Die Muffins sind fertig, wenn sie deutlich über die Backmulden getreten sind und leicht braun werden. Muffins anschließend 15-20 Minuten abkühlen lassen.
6. Kokosflocken in einer Pfanne ohne Öl einige Minuten anrösten, bis sie leicht bräunen. Puderzucker mit 4 EL Zitronensaft zu einer Glasur anrühren und über die Muffins verteilen. Muffins mit gebräunten Kokosnussflocken garnieren.

**Tipp:** Wer möchte, dass man die Glasur gut sieht, sollte die Muffins vor dem Glasieren abkühlen lassen. Wenn man die noch warmen Muffins glasiert, zieht viel von der Glasur in die Muffins ein. Dadurch werden diese aber auch ein wenig saftiger. Also ganz wie Ihr mögt. Ich glasiere die Muffins wenn sie noch leicht lauwarm sind.