

## Aprikosen - Ahornsirup - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Aprikosen
4		Eier
1	Essl.	Ahornsirup
1	Teel.	Zitronensaft
200	Gramm	Dinkelmehl
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
150	Gramm	Butter
100	Gramm	Ahornsirup

### Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.  
Aprikosen waschen und in Stückchen schneiden. Eier trennen und Eiweiße mit Ahornsirup und Zitronensaft steif schlagen. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Eigelbe und Ahornsirup schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Zuletzt vorsichtig Aprikosen und Eischnee unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.