



## Starbucks Carrot Cake à la Loulanie



### Du benötigst für den Teig:

200 Gramm Brauner Zucker  
180 ml Pflanzenöl (Raps)  
3 EL Naturjoghurt 1,8%  
3 Eier  
250 Gramm Mehl (Typ 405)  
1 TL Backpulver  
1 EL Vanille Extrakt  
2 TL Zimt  
1/4 TL Muskat  
1/4 TL Salz  
320 Gramm geriebene Karotten  
150 Gramm grob gehackte Walnüsse

### Du benötigst für das Topping:

300 Gramm Frischkäse (Almette macht sich hier gut)  
120 Gramm weiche Butter (nicht flüssig)  
100 Gramm Puderzucker  
Abrieb von 2 Limetten  
Saft von 1,5 Limetten

Karotten schälen und fein raspeln, Walnüsse grob hacken. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

**Der Teig:** Braunen Zucker, Öl, Zimt, Vanille, Eier, Salz, Joghurt sowie Muskat in eine Schüssel geben und so lange verquirlen, bis eine homogene Masse entsteht. Nach und nach das Mehl und Backpulver hinzugeben und etwa 3 Minuten rühren. Anschließend die Karottenraspeln und Walnüsse dem Teig hinzufügen und eine weitere Minute verrühren. Eine Springform mit Butter auspinseln und die Ränder mit Braunem Zucker bestreuen. Den Teig hinein füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen. Nach der Backzeit den Kuchen auskühlen lassen.

**Für das Topping** verrühren wir den Frischkäse mit der Butter zu einer cremigen Masse und geben anschließend Puderzucker, Vanilleextrakt, Limettensaft und Limettenabrieb hinzu. Die Masse in die Mitte des abgekühlten Kuchen geben und kreisförmig bis an den Rand streichen. Wer mag kann den Kuchen jetzt nach Belieben verzieren und am besten noch 2 Stunden kalt stellen.