

## Zutaten:

### Biskuit:

4 Eier  
1 Pr. Salz  
  
150 ml Buttermilch  
Salz, Pfeffer  
150 g Weizenvollkornmehl  
1 TL Backpulver  
2 TL Curry

### Füllung:

1 reife Avocado  
2-3 EL Zitronensaft  
100 g Erbsen (TK)  
200 g fettarmer Frischkäse  
1 rote Paprika  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer  
2 EL Gartenkresse  
6 Blätter Lollo Bionda

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Buttermilch verrühren und würzen. Mehl und Backpulver mit dem *Müllermeister* darüber sieben und mit dem Curry unter die Eigelbmasse heben. Eischnee zugeben und unterziehen. *Maxi-Schnitte* auf den *Thermo-Star Varion* mit *Dauerbackunterlage* stellen, den Teig mit Hilfe des *Hermelin M* einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Ober-/Unterhitze: 200 Grad, Heißluft: 180 Grad, Gas: Stufe 4. Biskuit in der Form auskühlen lassen. Für die Füllung Avocado halbieren, den Kern herauslösen und das Fruchtfleisch mit Zitronensaft pürieren. Frischkäse unterrühren. Erbsen ca. 1 Minute blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Paprika und Frühlingszwiebeln waschen, in feine Würfel bzw. Ringe schneiden. Zusammen mit dem fein gehacktem Knoblauch unter die Avocadocreme rühren und pikant würzen. Zum Schluß Gartenkresse unterheben. Biskuit aus der Form lösen und mit Hilfe des *Torten- und Garniermessers* halbieren. Den Deckel in Dreiecke schneiden. Die Füllung auf dem Boden verteilen, mit Salat belegen und Deckel auflegen. Die Stücke durchschneiden und nach Belieben mit essbaren Blüten verziert servieren.

Tipp: Für die Füllung kann anstelle von Gartenkresse auch Basilikum, Gundermann oder Löwenzahn verwendet werden.