



Ruby-Erdbeer Knusper-Butterpralinen (ohne Form)



Zutaten

- ca. **120 g weiße Schokoladencreme** mit Erdbeerstückchen
- **60–80 g Manner Vanille-Waffeln** (zerbröselt)
- **25 g weiche Butter** (Zimmertemperatur!)
- ca. **120–150 g Ruby Schokoladenüberzug** zum Ummanteln

(optional: extra Waffelkrümel oder Erdbeerstückchen zum Bestreuen)



Zubereitung

1. Waffeln crushen

In Beutel geben → mit Glas/Nudelholz zerdrücken. Mischung aus fein + crunchy ist perfekt.

2. Butter cremig rühren

Die weiche Butter kurz glatt rühren (Gabel reicht).

3. Füllung mischen

Schokoladencreme zur Butter geben → gut verrühren.

Dann nach und nach Waffelbrösel einarbeiten, bis eine **gut formbare Masse** entsteht.

👉 Ziel: weich, aber nicht matschig.

4. Kühlen

30 Minuten in den Kühlschrank. (Mit Butter wird die Masse danach richtig angenehm zu rollen.)

5. Pralinen formen

Kleine Kugeln rollen und auf Backpapier legen.

6. Kurz anfrieren (Gamechanger)

10–15 Min. ins Gefrierfach → erleichtert das Überziehen extrem.

7. Ruby-Überzug schmelzen & überziehen

Kugeln eintauchen, abtropfen lassen, zurück aufs Backpapier.

8. Fest werden lassen

15–20 Min. kaltstellen → fertig ✨