

Ruby-Erdbeer Knusper-Butterpralinen (ohne Form)

Zutaten

- ca. **120 g weiße Schokoladencreme** mit Erdbeerstückchen
- **60–80 g Manner Vanille-Waffeln** (zerbröseln)
- **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 ✨