

opusdei.org

Die Crespillos: Ein besonderer Nachtisch zum Festtag

Das Traditionsrezept der Familie Escrivá zum Nachkochen vor Palmsonntag

25.03.2026

Wer die Familie Escrivá kennenlernen möchte, kann dies ideal in einer ganz schlichten Szene: im Familienesszimmer, am Freitag vor Palmsonntag, dem Namenstag der Mutter Dolores Albás. Da, im

Kreis der Familie, zeigt sich nicht nur die Wärme und Herzlichkeit, sondern insbesondere der Wert von Ritualen und wiederkehrenden Highlights, an die sich Kinder lebenslang erinnern und an denen sie sich orientieren können.

Ein Festtag im Haus Escrivá

Jedes Jahr, am Fest Maria unter dem Kreuz, das am Freitag vor Palmsonntag gefeiert wurde, bereitete die Familie Escrivá den Namenstag von Mutter Dolores vor. Im Mittelpunkt des Namenstags stand ein unscheinbarer, aber heiß ersehnter Höhepunkt: die Crespillos.

Wenn dann am Abend die Tür des Esszimmers aufging, erschien dieser besondere Nachtsch, in eine weißen Serviette geschlagen: knusprige, süß bestreute Spinatküchlein, goldbraun gebacken und noch warm. Sie wurden nur an diesem einen Tag im Jahr zubereitet, und gerade deshalb

verband sich mit ihnen eine besondere Freude.

Ein einfacher Nachtisch, ein gefeierter Namenstag, das Ritual der gemeinsamen Mahlzeit: Zur Inspiration geben wir das traditionelle Rezept der Familie Escrivá hier zum Nachkochen wieder.

Eine Anleitung per Video

Crespillos nach Familientradition

Zutaten (für ca. 6-8 Personen)

- 500 g frische Spinatblätter, gewaschen und gut abgetropft
- 200 g Weizenmehl
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- Pflanzenöl zum Frittieren
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Die Spinatblätter gut waschen, trocknen, 2-3 cm Stiele belassen
 2. In einer Schüssel Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Milch und Eier hinzufügen und verrühren
 3. Das Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Die Spinatblätter portionsweise durch den Teig ziehen, sodass sie rundum bedeckt sind.
 4. Die Teig-Spinatblätter im heißen Öl goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
 5. Mit Puderzucker bestäubt servieren.
-

pdf | automatisch generiertes
Dokument von [https://opusdei.org/de-
ch/article/die-crespillos-ein-besonderer-
nachtisch-zum-festtag/](https://opusdei.org/de-ch/article/die-crespillos-ein-besonderer-nachtisch-zum-festtag/) (25.03.2026)