

Die Crespillos

Jedes Jahr warteten José und alle Kinder am Namenstag von Dolores, der Mutter des heiligen Josefmaria, voller Vorfreude auf den immer gleichen Nachtisch: ... Die Tür des Esszimmers ging auf und es erschienen ... die crespillos!

12.12.2012

Jedes Jahr warteten José und alle Kinder am Namenstag von Dolores, der Mutter des heiligen Josefmaria, voller Vorfreude auf den immer gleichen Nachtisch:

... Die Tür des Esszimmers ging auf und es erschienen ... die crespillos! Alle applaudierten und schrien vor Begeisterung.

Es war eine einfache Süßspeise, die die Familienmutter nur bei dieser Gelegenheit zubereitete...

[weiterlesen](#)

Hier das Rezept, um es auszuprobieren. Es ist einfach und kostet nicht viel.

Für 6-8 Personen braucht man

1/8l Milch (150g)

200g Mehl

2 Eier (100g)

1 Teelöffel Backpulver

10g (1 Esslöffel) Zucker

500g frische Spinatblätter

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Spinatblätter gut waschen und trocknen,

2-3 cm lange Stiele lassen.

Für den Teig: Mehl, Zucker und Backpulver in eine Schüssel geben, Milch und Eier hinzufügen und gut verrühren.

Die trockenen Spinatblätter durch den Teig ziehen und anschließend in heißem Öl (ca. 170 Grad) – oder in der Pfanne – fritieren. Gut abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

In einer sauberen weißen Serviette eingeschlagen heiß servieren.

pdf | automatisch generiertes
Dokument von [https://dev.opusdei.org/
de/article/die-crespillos/](https://dev.opusdei.org/de/article/die-crespillos/) (08.08.2025)