

Bäckermeister verrät die besten Tipps zum Plätzchenbacken



Ralf Vogelskamp ist Mitinhaber der Bäckerei Stöcker und Keks-Profi. Er gewährt dem ST einen Einblick in die laufende Weihnachtsproduktion und verrät, was die Verkaufsschlager Spekulatius und Vanillekipferl ausmacht – mit exklusivem Rezept.

Daniela Neumann
02.12.2023, 07:00 Uhr

Solingen. Um Mitternacht gehen die Lichter an in der Bäckerei Stöcker in Solingen-Aufderhöhe.

Dann kommt der rund 24 Stunden durchgekühlte Mürbeteig für Spekulatius auf den Tisch.

„Die Grundzutaten sind Butter, Zucker, Mehl“, sagt Mitinhaber Ralf Vogelskamp. Ende September hat er dieses Jahr die Weihnachtsbäckerei im Hauptgeschäft an der Löhdorfer Straße eröffnet.



Nach dem Kneten kommt der Teig in die Maschine zu Weiterverarbeitung. © Quelle: Christian Beier

Und schon jetzt zeichnet sich ab: Die diesjährigen Lieblinge in den insgesamt fünf Stöcker-Geschäften sind Vanillekipferl und Spekulatius.

Von letzterem bietet die Bäckerei drei Geschmacksrichtungen an: Gewürz-Spekulatius, Butter-Mandel- und Butter-Spekulatius.

Das ist geschmeidiger für Teige.

Ralf Vogelskamp

der Bäckermeister über Butterfett

Die Motive und der Name des Gebäcks leiten sich vermutlich von der Nikolaus-Geschichte ab: Der Bischof soll den Beinamen „der Schauende“ gehabt haben, auf Latein „speculator“.

Bäckermeister Ralf Vogelskamp setzt für die Stöcker-Produktion von Spekulatius Butterfett statt Butter ein. „Das ist geschmeidiger für Teige“, erläutert der Fachmann.

Spekulatius selber machen: Das kommt rein

In allen drei hauseigenen Spekulatius-Varianten ist eine Gewürzmischung, unterschiedlich je nach Sorte in der Intensität. Hauptzutat der Gewürze beim klassischen Butter-Spekulatius ist Ceylon-Zimt. Dabei sind auch Koriander, Anis, Ingwer, Nelken, Piment und Muskat. Das ganze Aromen Spektrum zur Weihnachtszeit also.

„Auch für zu Hause ist so eine Mischung besser“, findet Vogelskamp. Denn dann müsse man nicht viele volle Dosen kaufen – ein Aspekt der Nachhaltigkeit.

Über einen regionalen Händler in Velbert und ein Unternehmen in Süddeutschland bezieht er weitere Produkte. Und er achte auf deutsche Markenqualität als überprüfbares Auszeichnungsmerkmal.

Für den Butterstollen, Liebling unter den größeren Backwerken hier, gab es übrigens 2022 Gold als Bewertung bei der Prüfung durch den Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks. Als Mehl nimmt Stöcker für die Spekulatius-Kekse backstarkes Weizenmehl Typ 550.

Herstellung wie zu Hause – bis auf eine Ausnahme

Die Herstellung ist dann gar nicht so viel anders als zu Hause – bis auf eine Ausnahme. „Wir haben diese Maschine von der früheren Bäckerei Melchiors übernommen“, erzählt Ralf Vogelskamp. Statt ausstechen zu müssen, drückt eine Motiv-Rolle die Spekulatius-Plätzchen aus dem Teig direkt aufs Blech.

Bei rund 180 Grad Celsius Umluft brauchen die Kekse acht bis zwölf Minuten für ihren unnachahmlichen Biss. Tipps rundherum gibt es einige: Experimentiert werden kann mit einer Prise Ammonium als Backpulver-Zutat und aromatisches Backtriebmittel, einer Prise Salz, rund vier Prisen Milchpulver statt Milch oder Milch zum Bestreichen für noch mehr Knack.



In der Maschine wird der Teig gewalzt und die Spekulatius bekommen ihre klassische Form.

© Quelle: Christian Beier

Empfehlung für die Menge an Teig

Für knapp ein Kilo Spekulatius-Teig empfiehlt Ralf Vogelskamp ein Verhältnis von einem halben Kilo Mehl, einem viertel Kilo Butter oder Butterfett und etwas weniger als einem viertel Kilo Zucker.

Sein vierjähriger Enkel habe gerade erst mit seiner Frau rund fünf Kilo Spritzgebäck gemacht, berichtet der Bäckermeister – mit einer elektrischen Mühle. Am Nachmittag, als er sich hingelegt habe, ergänzt Vogelskamp schmunzelnd. Wobei der Enkelsohn am liebsten verziere.



Nach dem Backen im Ofen sind die Spekulatius schön knusprig.

© Quelle: Christian Beier

Was Stöcker derzeit beschäftigt

Diese süße Kunst rund um das Tortengeschäft liegt bei der 1881 gegründeten Traditionsbäckerei Stöcker in der Verantwortung von Konditormeister Frank Schneider. Seit 1998 sind die beiden Meister mit Familie Stöcker in der Geschäftsführung. Aktuell seien die brennenden Themen Personalmangel und die Mehrwertsteuer, die die beiden Cafés betreffe.

Und wenn wie zuletzt vier Angestellte auf einmal krank seien, stellt sich der gerade humpelnde Chef Vogelskamp selbst nach Beginn um 1.30 Uhr in der Nacht noch an den Herd, um ein Möhrengericht für das Mittagsbistro zu kochen. Während die ausgelernten Lehrlinge in der Backstube mit Berliner Brot weitermachen, das dem frischen Spekulatius dann in die Regale vorne folgt.

Exklusiv: Stöcker-Rezept für Vanillekipferl

Und wer nach dem Lesen jetzt selbst zur Tat schreiten und den zweiten Stöcker-Klassiker,

Vanillekipferl, ausprobieren will, für die hat Ralf Vogelskamp dem ST exklusiv das Rezept verraten.

Zutaten:

- Weizenmehl (Typ 550) 0,450 kg
- Butter 0,250 kg
- Vollei 0,045 kg
- Puderzucker 0,180 kg
- Mandeln gerieben 0,080 kg
- Salz 0,003 kg
- Vanille 0,002 kg
- **nach dem Backen:**
- Puderzucker 0,150 kg
- Vanillezucker 0,050 kg

Arbeitsschritte:

- Mehl mit Mandeln und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit Salz, Butter in Würfeln und Vollei zugeben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt eine Stunde kaltstellen.
- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
- Teig in vier Teile teilen. Portionsweise den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und aus jeweils walnussgroßen Stücken Hörnchen formen und mit Abstand auf das Blech legen.
- Die Vanillekipferl im vorgeheizten Ofen circa acht Minuten backen.
- Währenddessen Puderzucker und Vanillezucker in einer Schale vermischen. Die Vanillekipferl nach dem Backen direkt vorsichtig in der Puderzucker-Zucker-Mischung wälzen und auf einem Gitter komplett erkalten lassen.

Das Tageblatt wünscht viel Freude und guten Appetit!