Westerwälder „Naujohrn“ (Neujährchen)

Zutaten:

1000	g	Weizenmehl (Typ 405)
1000	g	Roggenmehl (Typ 997 !)
80	g	Hefe (2 Würfel)
500	g	Butter (zimmerwarm !)
50	g	Zucker
1	TL	Salz
2	TL	Pfeffer, schwarz, gemahlen
550	ml	Milch
2	TL	Nelken, gemahlen
2	TL	Zimt
1	EL	Anis, gemahlen
1	EL	Anis, ganz

zum Bestreichen: 2 EL Kondensmilch oder gezuckerter, schwarzer Kaffee

Bei Roggenmehl Typ 1150 die doppelte Menge Milch nehmen!

Zubereitung:

Milch erwärmen - *nicht* wärmer als 30°C !
Zimmerwarme, weiche Butter, Zucker, etwas warme Milch und einen EL Mehl verrühren, Hefe hineinbröseln und so lange rühren, bis die Hefe sich weitgehend aufgelöst hat. Stehen lassen, bis die Masse zu „brodeln“ beginnt.

Dann nach und nach Mehl und die restlichen Zutaten hinzufügen und gut verkneten (ca. 5 Minuten). Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas warme Milch dazugeben. Er hat die richtige Konsistenz, wenn sich der Teig vom Schüsselrand löst und einen geschmeidigen „Klumpen“ bildet.

Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen bis sich die Menge verdoppelt hat, nochmals mit der Hand durchkneten. Sollte der Teig noch kleben, noch etwas Roggenmehl dazugeben.

Mit der Hand kleine Brötchen formen und auf ein mit Backpapier versehenes Backblech geben. Nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
Oberfläche mit einer Gabel einstechen und mit Kondensmilch oder dem schwarzen Kaffee bepinseln. (Oberfläche wird mit Kondensmilch glänzender, mit Kaffee krosser)

Bei 200° Ober-/Unterhitze ca. 20-30 Minuten backen, dann die Oberfläche noch einmal mit Kaffee/Kondensmilch bestreichen, nochmals einige Minuten backen.

Fertig gebackene Naujohrn sofort vom Blech entnehmen und auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Traditionell werden sie mit Butter und/oder „Quetschekraut“ (Pflaumenmus) genossen, man hört jedoch durchaus auch von Leuten, die sie mit Leberwurst oder Nutella bestreichen.