

BACKEN NACH MASS

mit der praktischen Umrechentabelle von

Rezepte mit Herz

Im Rezept wird eine Formgröße verwendet, die ihr nicht habt, oder ihr möchtet lieber einen kleineren oder größeren Kuchen backen? Kein Problem – mit dieser Tabelle könnt ihr alle Zutaten auf eure Form umrechnen. Einfach die angegebenen Zutatenmengen im Rezept mit dem entsprechenden Faktor aus der Tabelle multiplizieren, schon passt es

Backformgröße im Rezept 	18 cm Ø	20 cm Ø	22 cm Ø	24 cm Ø	26 cm Ø	28 cm Ø	30 cm Ø	20 x 20 cm (quadratische Springform)	35 x 42 cm (Backblech)
Gewünschte Backformgröße 									
18 cm Ø	1	0,81	0,67	0,56	0,48	0,41	0,36	0,64	0,18
20 cm Ø	1,23	1	0,83	0,7	0,6	0,51	0,44	0,78	0,21
22 cm Ø	1,49	1,21	1	0,84	0,72	0,62	0,54	0,95	0,26
24 cm Ø	1,77	1,44	1,19	1	0,85	0,73	0,64	1,13	0,31
26 cm Ø	2,08	1,69	1,39	1,17	1	0,85	0,73	1,33	0,36
28 cm Ø	2,41	1,96	1,62	1,36	1,16	1	0,87	1,54	0,42
30 cm Ø	2,77	2,56	1,86	1,56	1,33	1,15	1	1,77	0,48
20 x 20 cm (quadratische Springform) 	1,57	1,27	1,05	0,88	0,75	0,65	0,56	1 	0,27
35 x 42 cm (Backblech)	5,76	4,68	3,87	3,25	2,77	2,38	2,08	3,68	1

Faustregel: Die Hälfte der Teigmenge für eine Springform (28 cm Durchmesser) reicht für ca. 12 Muffins. Verdoppelt ihr die Springformteigmenge, reicht sie etwa für ein Backblech.