



Backformen UMRECHNEN

So GEHT ES

1. Suche in der Zeile oben die Backformengröße des Originalrezeptes.
2. Suche in der Spalte links die Backformengröße, die du verwenden möchtest.
3. In der Zelle, in dem sich die beiden in der Mitte schneiden, findest du den **Umrechenfaktor**.

TAB ELLE

Backformgröße (cm) des Originalrezeptes

	18	20	22	24	26	28	20X20	35X42
18	--	0,81	0,67	0,56	0,48	0,41	0,64	0,17
20	1,23	--	0,83	0,70	0,60	0,51	0,78	0,21
22	1,49	1,21	--	0,84	0,72	0,62	0,95	0,26
24	1,77	1,44	1,19	--	0,85	0,73	1,13	0,31
26	2,08	1,69	1,39	1,17	--	0,86	1,33	0,36
28	2,41	1,96	1,62	1,36	1,16	--	1,54	0,42
20X20	1,57	1,27	1,05	0,88	0,75	0,65	--	0,27
35X42	5,76	4,68	3,87	3,25	2,77	2,38	3,68	--

Z.B.

Du möchtest ein Brownierezept aus einer 20x20er Form (Zeile oben) in einer 28er Springform (Spalte links) nachbacken. Der **Umrechenfaktor** ist 1,54 - aus 200 g Mehl werden also $(200 \times 1,54)$ 308 g Mehl, aus 150 g Zucker genau 231 g.
Bei Eiern musst du auf- oder abrunden bzw. nur 1 Eigelb dazu geben, um "1,5 Eier" zu erhalten.

TIPPS

BACKZEIT & FÜLLHÖHE

Beim Ändern der Backformengrößen ändert sich auch die Backzeit. **Faustregel:** Je größer und höher der Kuchen, desto geringer die Backtemperatur.