

Umrechnungstabelle für Rezeptmengen

Gebrauchsanleitung

Im Rezept ist eine Springform von **26 cm** Durchmesser angegeben und du möchtest statt dessen eine Springform von **20 cm** verwenden.

Dann liest du in der Tabelle aus der Zeile für 26 cm und der Spalte für 20 cm den **Faktor 0,6** ab.

Du multiplizierst also alle im Rezept angegebenen Zutaten mit 0,6 - beispielsweise verwendest du statt 100 Gramm Mehl nur 60 Gramm Mehl.

Multipliziere die Zutatenmengen lt. Rezept mit diesem Faktor		verwendete Backform									
		Runde Springform (Ø in Zentimetern)									
		12	16	18	20	22	24	26	28	30	
Backformgröße lt. Rezept	Runde Springform (Ø in Zentimetern)	12		1,8	2,3	2,8	3,4	4,0	4,7	5,4	6,3
	16	0,6		1,3	1,6	1,9	2,3	2,6	3,1	3,5	
	18	0,4	0,8		1,2	1,5	1,8	2,1	2,4	2,8	
	20	0,4	0,6	0,8		1,2	1,4	1,7	2,0	2,3	
	22	0,3	0,5	0,7	0,8		1,2	1,4	1,6	1,9	
	24	0,3	0,4	0,6	0,7	0,8		1,2	1,4	1,6	
	26	0,2	0,4	0,5	0,6	0,7	0,9		1,2	1,3	
	28	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,9		1,1	
	30	0,2	0,3	0,4	0,4	0,5	0,6	0,8	0,9		

weitere Informationen, auch zur Umrechnung von runden auf eckige Springformen (und umgekehrt), findest du auf

<https://www.silvertravellers.de/backformen-umrechnen/>