

## Backformtabelle für das Umrechnen der Mengen für verschieden große Backformen

Manchmal möchte man gerne einen Kuchen backen, doch man hat keine Lust auf einen großen Kuchen. Ein kleiner würde zum Nachmittagskaffee am Sonntag reichen. Oder es ist umgekehrt :-)

Ich habe jetzt eine Tabelle für Euch, die das Umrechnen für verschiedene Backformengößen ganz leicht macht. So ist man nicht enttäuscht, wenn der Kuchen zu niedrig ist, oder die Backzeiten nicht stimmen...

In der oberen waagerechten Reihe seht Ihr die im Rezept angegebenen Größen für die Backformen  
In der linken senkrechten Reihe seht Ihr die gewünschte Größe Eurer Backform

	18	20	22	24	26	28	30	32	42 X 35	45 x 37
18	1	0,81	0,67	0,56	0,48	0,41	0,36	0,32	0,17	0,15
20	1,23	1	0,83	0,7	0,6	0,51	0,44	0,39	0,21	0,19
22	1,49	1,21	1	0,84	0,77	0,62	0,54	0,47	0,26	0,23
24	1,77	1,44	1,19	1	0,85	0,73	0,64	0,56	0,31	0,27
26	2,08	1,69	1,39	1,17	1	0,86	0,75	0,66	0,36	0,32
28	2,41	1,96	1,62	1,36	1,16	1	0,87	0,77	0,42	0,37
30	2,77	2,25	1,86	1,56	1,33	1,15	1	0,88	0,48	0,42
32	3,15	2,56	2,12	1,78	1,52	1,31	1,14	1	0,55	0,48
42 x 35	5,76	4,68	3,87	3,25	2,77	2,38	2,08	1,83	1	0,88
45 x 37	6,53	5,5	4,38	3,86	3,13	2,7	2,36	2,07	1,13	1

Ich möchte zum Beispiel einen kleinen Rührteig-Kuchen backen und habe eine Springform von 18 cm ø. Das Rezept ist aber für einen Kuchen für eine Springform von 28 cm ø. Siehe waagerechte Spalte oben! Nun schaue ich in die linke senkrechte Spalte für die Form mit 18 cm. Ich kann jetzt in der Tabelle ablesen, mit welchem Faktor ich multiplizieren muss. In dem Rezept sind z. B. 300 g Mehl angegeben. Ich multipliziere also mit dem Faktor 0,41. Das bedeutet: Ich multipliziere  $300 \times 0,41 = 123$ . Ich muss also für meine kleine 18 cm Springform 123 g Mehl abwiegen. So verfährt Ihr mit allen anderen Zutaten in Eurem Rezept! Bei den Eiern eine kleine Ausnahme... wenn dort z.B. eine Zahl von 1,6 das Ergebnis ist, nehmt 2 Eier, bei 1,4 nehmt Ihr 1 Ei.