



Spickzettel

Mengen beim
Backen umrechnen

PRAXIS-REGELN

1. Das Eier-Problem bei krummen Zahlen

- **Abwiegen:** Eier verquirlen und exakte Grammzahl nutzen (1 Ei Gr. M = ca. 50 g ohne Schale).
- **Größen wechseln:** Statt 3 M-Eiern einfach 2 L-Eier (bei Faktor 0,70) oder 3 S-Eier nehmen.
- **Aufrunden:** Bei z. B. 2,4 Eiern auf 3 Eier runden und 1-2 EL Flüssigkeit im Rezept weglassen.

2. Backzeit & Backtemperatur

- **Die Backtemperatur bleibt immer exakt gleich!**
- **Flacherer Kuchen:** Teig backt schneller durch. Backzeit um ca. 5–10 Minuten verkürzen. Stäbchenprobe früher machen!
- **Höherer Kuchen:** Hitze braucht länger bis zum Kern. Backzeit verlängert sich um 10–15 Min. (ggf. mit Alufolie abdecken).

Umrechnungstabelle für Springformen

Suche in der oberen Zeile den Springformdurchmesser aus dem **Rezept** und links den deiner **Wunschspringform**.
Multipliziere alle Zutaten mit dem abgelesenen Faktor

Rezept → Deine Form ↓	Ø 16 cm	Ø 18 cm	Ø 20 cm	Ø 22 cm	Ø 24 cm	Ø 26 cm	Ø 28 cm
Ø 16 cm	1,00	0,79	0,64	0,53	0,44	0,38	0,33
Ø 18 cm	1,27	1,00	0,81	0,67	0,56	0,48	0,41
Ø 20 cm	1,56	1,23	1,00	0,83	0,69	0,59	0,51
Ø 22 cm	1,89	1,49	1,21	1,00	0,83	0,72	0,62
Ø 24 cm	2,25	1,78	1,44	1,19	1,00	0,85	0,73
Ø 26 cm	2,64	2,08	1,69	1,40	1,17	1,00	0,86
Ø 28 cm	3,06	2,42	1,96	1,62	1,36	1,16	1,00

Spezialgrößen außerhalb der Tabelle

- Mini-Springformen (Ø 12 cm): Zutatenmenge eines 26 cm-Rezeptes vierteln (Faktor 0,25).
- XXL-Springformen (Ø 32 cm): Zutatenmenge eines 26 cm-Rezeptes mit 1,5 multiplizieren.

Eckige Springformen

- Rechteckig: Fläche berechnet sich auf Länge × Breite.
- Standard-Backblech: Entspricht ziemlich genau der doppelten Menge einer runden 26 cm-Springform (Faktor 2,00).

Notizen



Scanne den QR-Code und tauche ein in die Welt von Yummy Lavender!

Entdecke köstliche Rezepte, hilfreiche Küchentipps und kulinarische Abenteuer, die deinen Alltag bereichern!

