


## Umrechentabelle für unterschiedliche Backformgrößen

|  |       | Gewünschte Größe Ø |       |       |       |       |       |       |       |
|---|-------|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|   |       | 16 cm              | 18 cm | 20 cm | 22 cm | 24 cm | 26 cm | 28 cm | 30 cm |
| Ausgangsgröße Ø   | 16 cm |                    | 1,3   | 1,6   | 1,9   | 2,3   | 2,7   | 3,1   | 3,5   |
|   | 18 cm | 0,8                |       | 1,2   | 1,5   | 1,8   | 2,1   | 2,4   | 2,8   |
|   | 20 cm | 0,6                | 0,8   |       | 1,2   | 1,4   | 1,7   | 2     | 2,3   |
|   | 22 cm | 0,5                | 0,7   | 0,8   |       | 1,2   | 1,4   | 1,6   | 1,9   |
|   | 24 cm | 0,4                | 0,6   | 0,7   | 0,8   |       | 1,2   | 1,4   | 1,6   |
|   | 26 cm | 0,4                | 0,5   | 0,6   | 0,7   | 0,9   |       | 1,2   | 1,3   |
|   | 28 cm | 0,3                | 0,4   | 0,5   | 0,6   | 0,7   | 0,9   |       | 1,2   |
|   | 30 cm | 0,3                | 0,4   | 0,4   | 0,5   | 0,6   | 0,8   | 0,9   |       |

Ich backe gern kleine Torten. Doch manchmal werden mehr Gäste erwartet oder man hat nicht die passende Backform. Mithilfe dieser Tabelle lassen sich die Zutaten spielend für eine andere Backformgröße umrechnen. Egal ob größer oder kleiner! Einfach in der linken Spalte (Ausgangsgröße) die im Rezept angegebene Backformgröße und oben die gewünschte Backformgröße heraussuchen. Dort wo sich die Spalten treffen steht dann der Faktor, mit dem die Zutatenmengen jeweils multipliziert werden müssen. Krumme Werte können einfach aufgerundet werden.

**Beispiel:** Der Durchmesser der Backform im Rezept ist 18 cm. Ihr möchtet aber eine Torte mit 24 cm Durchmesser backen. Dann multipliziert ihr die Zutatenmengen des Originalrezeptes mit dem Faktor 1,8.

Aus 120 g Mehl würden dann also:  $120 \times 1,8 = 216$  g Mehl.

Andersherum geht es natürlich auch ;-). Im Rezept wird eine Form mit 18 cm Durchmesser verwendet. Ihr möchtet aber eine kleinere Torte mit 16 cm backen. Der Faktor ist demnach 0,8. Aus 120 g Mehl würden dann also:  $120 \times 0,8 = 96$  g Mehl werden.