

Umrechnungstabelle Springform-Größen

(dieses Dokument wurde am 5.8.2025 mittels einer KI generiert)

Die folgende Tabelle zeigt die Umrechnungsfaktoren für die gängigsten runden Springformen. Die **obere Zeile (grau)** gibt die Größe der Springform an, die im Originalrezept verwendet wird. Die **erste Spalte (links)** zeigt die gewünschte Größe deiner Springform.

Um den Faktor zu finden, gehe in der Tabelle zu der Spalte, die der **Originalgröße** entspricht, und dann in der Zeile nach unten zur **gewünschten Größe**. Der Wert, den du findest, ist der Multiplikator für alle Zutaten.

	Originalgröße (Ø in cm)					
Gewünschte Größe (Ø in cm)	18	20	22	24	26	28
18	1,00	0,81	0,67	0,56	0,48	0,41
20	1,23	1,00	0,83	0,69	0,59	0,51
22	1,50	1,21	1,00	0,84	0,72	0,62
24	1,78	1,44	1,20	1,00	0,86	0,74
26	2,09	1,69	1,40	1,17	1,00	0,85
28	2,42	1,96	1,63	1,36	1,16	1,00
30	2,78	2,25	1,86	1,56	1,33	1,15

Anwendung des Umrechnungsfaktors

1. **Finde den Faktor:** Wähle in der Tabelle die Originalgröße und die gewünschte Größe, um den Faktor zu finden.
2. **Multipliziere:** Multipliziere jede Zutat des Originalrezepts mit diesem Faktor.

Beispiel:

Dein Rezept ist für eine **26 cm Springform** ausgelegt, du möchtest aber eine kleinere **20 cm Springform** verwenden.

- In der Tabelle findest du in der Spalte "26" und der Zeile "20" den Faktor **0,59**.
- Wenn das Originalrezept 250 g Mehl verlangt, rechnest du: $250 \text{ g} \times 0,59 = \mathbf{147,5 \text{ g Mehl}}$.
- Runde die Mengen bei Bedarf auf oder ab, um das Backen zu vereinfachen (z. B. 150 g Mehl). Bei Eiern kann das schwierig sein, hier kann man bei krummen Zahlen meist aufrunden oder versuchen, ein kleineres Ei zu verwenden.
- **Backzeit:** Beachte, dass sich bei einer größeren Form die **Backzeit verkürzt**, da der Teig flacher ist. Bei einer kleineren Form wird die Backzeit länger. Kontrolliere den Garzustand immer mit einer Stäbchenprobe.
- **Volumen:** Die Umrechnung basiert auf der Fläche. Das Volumen des Teigs ändert sich, was die Höhe des Kuchens beeinflusst.