Backformen umrechnen

Umrechnungstabellen, Kernformel und Praxishinweise — gastrodok.de

Die Kernformel

Der Umrechnungsfaktor ist das Verhältnis der Bodenflächen beider Formen. Runde Form: Fläche = π × (Durchmesser ÷ 2)². Eckige Form: Fläche = Länge × Breite. Faktor = Fläche der Zielform ÷ Fläche der Ausgangsform. Beispiel 26 cm auf 20 cm: 314 / 531 = 0,59. Alle Zutatenmengen werden mit diesem Faktor multipliziert — bei gleicher Teighöhe.

1. Springform auf Springform (Zeile = Ausgangsform)

von \ auf	16 cm	18 cm	20 cm	22 cm	24 cm	26 cm	28 cm	30 cm
16 cm	1,00	1,27	1,56	1,89	2,25	2,64	3,06	3,52
18 cm	0,79	1,00	1,23	1,49	1,78	2,09	2,42	2,78
20 cm	0,64	0,81	1,00	1,21	1,44	1,69	1,96	2,25
22 cm	0,53	0,67	0,83	1,00	1,19	1,40	1,62	1,86
24 cm	0,44	0,56	0,69	0,84	1,00	1,17	1,36	1,56
26 cm	0,38	0,48	0,59	0,72	0,85	1,00	1,16	1,33
28 cm	0,33	0,41	0,51	0,62	0,73	0,86	1,00	1,15
30 cm	0,28	0,36	0,44	0,54	0,64	0,75	0,87	1,00

2. Springform auf Blech und Kastenform

Springform	Blech 40 × 30	Blech 30 × 20	Kasten 25 × 11	Kasten 30 × 11
20 cm	3,82	1,91	0,88	1,05
24 cm	2,65	1,33	0,61	0,73
26 cm	2,26	1,13	0,52	0,62
28 cm	1,95	0,97	0,45	0,54

3. Bodenfläche der gängigen Formen

Formtyp	Maß	Fläche
Springform rund	16 cm Durchmesser	201 cm²
Springform rund	18 cm Durchmesser	254 cm²
Springform rund	20 cm Durchmesser	314 cm²
Springform rund	22 cm Durchmesser	380 cm²
Springform rund	24 cm Durchmesser	452 cm²
Springform rund	26 cm Durchmesser	531 cm²
Springform rund	28 cm Durchmesser	616 cm²
Springform rund	30 cm Durchmesser	707 cm²
Backblech	40 × 30 cm	1200 cm²
Backblech	30 × 20 cm	600 cm²
Kastenform	25 × 11 cm	275 cm²
Kastenform	30 × 11 cm	330 cm²

Was der Faktor nicht abdeckt

Die Backzeit skaliert nicht mit dem Faktor. Entscheidend ist die Teighöhe in der Form, nicht die Gesamtmenge des Teiges. In der kleineren Form wird der Kuchen höher und braucht länger; auf

dem Blech liegt der Teig flacher und wird bei unveränderter Zeit trocken. Kontrollieren Sie mit der Stäbchenprobe und senken Sie bei hohen Formen die Temperatur um 10 bis 20 Grad.

Backtriebmittel skalieren linear. Backpulver, Natron und Hefe wirken im Verhältnis zur Teigmasse: Wer die Mehlmenge mit dem Faktor multipliziert, multipliziert das Backpulver mit demselben Faktor.

Eier lassen sich nicht beliebig teilen. Runden Sie auf ganze oder halbe Eier und gleichen Sie die Differenz über die Flüssigkeit aus — ein halbes Ei entspricht grob 25 Millilitern Milch oder Wasser.

Bei Faktoren unter etwa 0,5 lohnt es sich, das Rezept stattdessen zu halbieren und die nächstpassende Form zu wählen, weil Rundungsfehler bei kleinen Mengen prozentual stark ins Gewicht fallen.

GastroDok — IGCP Capital Partners GmbH, Postgasse 14, 1010 Wien. Angaben ohne Gewähr.