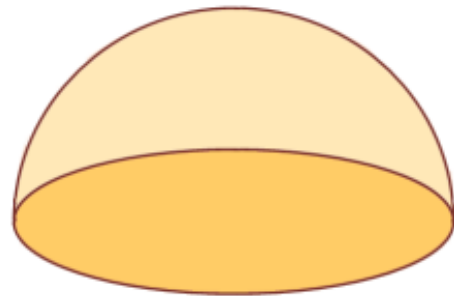


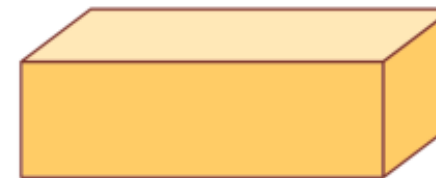
### Wie können Rezepte umgerechnet werden?

- Du hast ein Rezept z.B. für eine Halbkugel, möchtest den Kuchen aber lieber in einer Kastenform backen? Für die Umrechnung des Originalrezeptes in eine andere Kuchenform gibt es folgende Faustregel:
- Du stellst die Halbkugelform auf die Waage und füllst sie bis 5-10 mm unter den Rand mit Zucker – so bekommst Du in etwa das Gewicht des Teiges oder der Masse (bei Mousse oder Cremes nimmst Du anstelle von Zucker Wasser, da diese ein leichteres spezifisches Gewicht haben)
- Diese Gewichtsangaben brauchst Du vor allem dann, wenn Du mit anderen Formen als die klassischen runden (sprich Zylinder) oder eckigen arbeitest

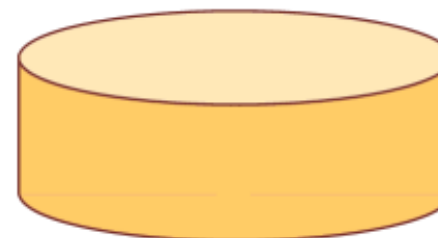
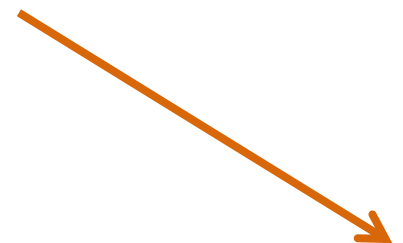
Beispiel:



Form gem. Originalrezept



Gewünschte Form



Gewünschte Form

Boden Durchmesser	Tortenhöhe 6 cm		Tortenhöhe 8 cm		Tortenhöhe 10 cm		Tortenhöhe 12 cm		Tortenhöhe 14 cm	
	Anzahl Portionen		Anzahl Portionen		Anzahl Portionen		Anzahl Portionen		Anzahl Portionen	
	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max
10 cm Ø	1 Port	3 Port	2 Port	4 Port	2 Port	4 Port	3 Port	5 Port	4 Port	6 Port
12 cm Ø	2 Port	4 Port	3 Port	5 Port	4 Port	6 Port	5 Port	7 Port	6 Port	8 Port
14 cm Ø	3 Port	5 Port	4 Port	6 Port	6 Port	8 Port	7 Port	9 Port	9 Port	11 Port
16 cm Ø	4 Port	6 Port	6 Port	8 Port	8 Port	10 Port	10 Port	12 Port	12 Port	14 Port
18 cm Ø	6 Port	8 Port	8 Port	10 Port	10 Port	12 Port	13 Port	15 Port	15 Port	17 Port
20 cm Ø	7 Port	9 Port	10 Port	12 Port	13 Port	15 Port	16 Port	18 Port	19 Port	21 Port
22 cm Ø	9 Port	11 Port	13 Port	15 Port	16 Port	18 Port	19 Port	21 Port	23 Port	25 Port
24 cm Ø	11 Port	13 Port	15 Port	17 Port	19 Port	21 Port	23 Port	25 Port	27 Port	29 Port
26 cm Ø	13 Port	15 Port	18 Port	20 Port	23 Port	25 Port	27 Port	29 Port	32 Port	34 Port
28 cm Ø	15 Port	17 Port	21 Port	23 Port	26 Port	28 Port	32 Port	34 Port	37 Port	39 Port
30 cm Ø	18 Port	20 Port	24 Port	26 Port	30 Port	32 Port	37 Port	39 Port	43 Port	45 Port
32 cm Ø	20 Port	22 Port	28 Port	30 Port	35 Port	37 Port	42 Port	44 Port	49 Port	51 Port
34 cm Ø	23 Port	25 Port	31 Port	33 Port	39 Port	41 Port	47 Port	49 Port	55 Port	57 Port
36 cm Ø	26 Port	28 Port	35 Port	37 Port	44 Port	46 Port	53 Port	55 Port	62 Port	64 Port
38 cm Ø	29 Port	31 Port	39 Port	41 Port	49 Port	51 Port	59 Port	61 Port	70 Port	72 Port
40 cm Ø	32 Port	34 Port	44 Port	46 Port	55 Port	57 Port	66 Port	68 Port	77 Port	79 Port
42 cm Ø	36 Port	38 Port	48 Port	50 Port	61 Port	63 Port	73 Port	75 Port	85 Port	87 Port
44 cm Ø	40 Port	42 Port	53 Port	55 Port	67 Port	69 Port	80 Port	82 Port	94 Port	96 Port
46 cm Ø	43 Port	45 Port	58 Port	60 Port	73 Port	75 Port	88 Port	90 Port	102 Port	104 Port
48 cm Ø	47 Port	49 Port	63 Port	65 Port	79 Port	81 Port	95 Port	97 Port	112 Port	114 Port
50 cm Ø	51 Port	53 Port	69 Port	71 Port	86 Port	88 Port	104 Port	106 Port	121 Port	123 Port

### Rezepte umrechnen

Am leichtesten errechnest Du die Tortengröße mit der geometrischen Formel für die Volumenberechnung eines Zylinders.

Hierzu solltest Du wissen, welchen Volumen Deine Portionengrößen haben. Dabei rechne ich persönlich bei Sahnetorten (und alle etwas leichteren Torten) mit einem Volumen von  $225 \text{ cm}^3$  – bei Torten mit Buttercreme oder Ganache eher weniger.

Nun kannst Du ganz einfach mit der Volumenrechnung des Zylinders heraus finden, wie viele Portionen eine Etage Deiner Torte ergibt.

$$V = \pi \cdot r^2 \cdot h$$

Volumen =  $\pi$  ( $\pi=3.14$ ) \*  $r^2$  (Radius \* Radius) \* h (Höhe)

Radius =  $\frac{1}{2}$  des Durchmessers

Beispiel:

Durchmesser:

20 cm

Radius:

$20 \text{ cm} / 2 = 10 \text{ cm}$

Höhe:

8 cm

Volumen =

$3.14 * (10 * 10) * 8 = 2512 \text{ cm}^3$

Portionen =

$2512 \text{ cm}^3 / 225 \text{ cm}^3 = \text{ca. } 11 \text{ Portionen}$

# Rezepte umrechnen

## Die besten Schokoladenkuchen Rezepte



### Umrechnungs-Tool

Du möchtest backen und nicht noch lange Rezepte ausrechnen müssen? Dann ist das genau das Richtige für Dich!

- Um Dir die ganze „Umrechnerei“ der Zutaten von einer runden auf eine eckige Form - oder umgekehrt - etwas zu vereinfachen, habe ich Dir ein Excel (nur für Windows, nicht für Macintosh) zusammen-gestellt, wo alles bereits „verformelt“ ist
- **WICHTIG:** Beim Öffnen der Datei musst Du unbedingt „Makros aktivieren“ wählen, sonst funktioniert es nicht!
- In diesem Tool kannst Du ganz einfach die Zutaten des Original-Rezeptes mit der Original-Kuchenform eingeben und Dir dieses auf jede beliebige Form umrechnen lassen
- Die einzelnen Schritte sind genau beschrieben, wo Du was eingeben solltest, um zum Resultat zu kommen
- Selbst ein Portionen-Kalkulator ist dabei, wobei ich von einer Portionsgröße von ca. 225 cm<sup>3</sup> ausgehe.

[Hier zum Download](#)

Eingabe Grösse Originalrezept
Eingabe Wunsch-Grösse

Eingabe Originalmenge
Eingabe Zutaten
Auf Wunschgröße umgerechnetes Rezept (keine Eingabe möglich)