Was ist eine Messerspitze? Wie viel ist ein Teelöffel? Was ist ein Becher voll bzw. ein Cup, wie in vielen englischen Rezepten angegeben?

Maßeinheiten - Löffelkunde

Beim Backen kommt es meist auf Genauigkeit an. Das Bauchgefühl sollte hier etwas in den Hintergrund treten. Daher sollte man sich am besten an die Mengenangaben im Rezept halten. Die Konsistenz von Teigen kann sich zum Teil nur durch eine bestimmte Menge der Zutaten ergeben. Erhöht oder verringert man die Zutaten, ist das Ergebnis oft nicht das gewünschte. Die Flaumigkeit, die Bindung und natürlich auch der Geschmack ergeben sich aus der Zusammenwirkung genau abgestimmter Mengen an Produkten. Nicht umsonst geben Konditoren in Ihren Rezepten sogar die Eiklar- und Eidottermenge in Gramm an!

Wie misst man Mengen beim Backen?

Die Küchenwaage

Beim Kochen kann man improvisieren, beim Backen sollte man genau abwiegen. Die Investition in eine gute Küchenwaage, egal ob modern mit Digitalanzeige oder altbewährt mit Zeiger, zahlt sich daher auf jeden Fall aus. Da die Mengen für filigrane Pop Cakes andere sind als für die Familienpackung Ostergebäck, ist eine große Anzeigenbreite von wenigen Gramm bis hinauf in den 3-5 Kilo Bereich sehr hilfreich. Das Gerät sollte auch gut zu reinigen sein, etwas Wasser vertragen und einen stabilen Stand haben. Besonders schön sind die nostalgischen Waagen, die auch als Dekoelement in der Küche ein Blickfang sind. Überaus praktisch sind Digital-Waagen die zwischen g und ml wechseln können.

Der Messbecher / Messlöffel

Für das Abmessen von Flüssigkeiten sind Messbecher besonders praktisch. Für kleinere Mengen gibt es mittlerweile besonders viele, auch recht hübsche, Messlöffel. Aufpassen sollte man bei der Angabe „Becher" in den berühmten Becherkuchen-Rezepten. Meist wird auf einen Becher mit 250 ml Bezug genommen, sowohl für flüssige als auch feste Zutaten. Wichtig ist, dass man immer dieselbe Bechergröße im Rezept verwendet. Wieder etwas anderes ist ein „cup" in angelsächsischen Rezepten. Bitte beachten Sie, dass 1 cup (= Becher) ein Volumenmaß ist und kein Gewichtsmaß wie z. B. Gramm. Daher hat ein Cup Milch ein anderes Gewicht als ein Cup Mehl.

Hier einige Beispiele für Cupangaben

bei festen Zutaten:

1 cup **Butter** = 227 g
1 cup **Mehl** = 128 g
1 cup **Staubzucker** = 128 g
1 cup **Kristallzucker** = 200 g
1 cup **Brauner Zucker** = 220 g
1 cup **Honig** = 340 g

bei flüssigen Zutaten:

1 cup = 240 ml
3/4 cup = 180 ml
1/2 cup = 120 ml
1/3 cup = 80 ml
1/4 cup = 60 ml

Wieviel ist ein Teelöffel und was passt auf einen Esslöffel? Nun, das kommt auf Ihren Geschmack an. Haben Sie alte Silberlöffel, modernes, zartes oder extravagant großes Besteck? Je nach Design variieren natürlich auch die Mengen.

Mehl:	1 gestr. EL = 10 g / 1 gestr. TL = 4 g
Speisestärke:	1 gestr. EL = 9 g / 1 gestr. TL = 3 g
Backpulver:	1 gestr. EL = 10 g / 1 gestr. TL = 5 g
Semmelbrösel:	1 gestr. EL = 5 g
Kristallzucker:	1 gestr. EL = 12 g / 1 gestr. TL = 4 g
Staubzucker:	1 gestr. EL = 10 g / 1 gestr. TL = 3 g
Honig:	1 gestr. EL = 18 g
Öl:	1 EL = 10 ml
Rum:	1 EL = 10 ml
Topfen:	1 gestr. EL = 15 g
Kakaopulver:	1 gestr. EL = 5 g / 1 gestr. TL = 3 g
Marmelade:	1 gestr. EL = 20 g
Nüsse: (gemahlen)	1 gestr. EL = 10 g / 1 gestr. TL = 6 g
Salz:	1 gestr. EL = 12 g / 1 gestr. TL = 5 g
Zimt:	1 gestr. TL = 2 g

Baden-BBQ UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG
Heinkelstr. 7 ◆ 68804 Altlußheim
Tel.: 06205 / 979 773 1 ◆ Mobil: 0170 / 937 343 8
martin@baden-bbq.de ◆ www.baden-bbq.de