






Back-Spickzettel

für amerikanische Rezepte

Cups in Gramm

	1 Cup 	1/2 Cup 	1/3 Cup 	1/4 Cup 
Mehl / Puderzucker	130g	65g	43g	33g
Zucker (weißer / brauner)	220g	110g	73g	55g
Butter	225g	113g	75g	56g
Flüssigkeiten (Milch, Wasser...)	240g	120g	80g	60g
Milchprodukte (Sahne, Joghurt...)	240g	120g	80g	60g
Öl	210g	105g	70g	53g
Speisestärke	100g	50g	33g	25g
Ganze Nüsse / Mandeln	125g	63g	42g	31g
Gehackte / gemahlene Nüsse	160g	80g	53g	40g
Körner, Samen (Mohn, Sesam...)	135g	68g	45g	34g

Backtemperatur

Fahrenheit (°F)	Celsius (°C)	Fahrenheit (°F)	Celsius (°C)
475 °F	250 °C	350 °F	175 °C
450 °F	230 °C	325 °F	160 °C
425 °F	220 °C	300 °F	150 °C
400 °F	200 °C	275 °F	135 °C
375 °F	190 °C	250 °F	120 °C