

OMREKENTABEL

In Amerikaanse recepten wordt vaak gebruik gemaakt van cups en spoons. Dit is voor hen heel gebruikelijk, maar voor ons natuurlijk niet! Daarom vind je hier een handige omrekeningstabel. Houd er rekening mee dat cups gaan op inhoud. Een cup boter is dus zwaarder dan een cup bloem.

BLOEM

1 cup = 128 gram
3/4 cup = 96 gram
2/3 cup = 85 gram
1/2 cup = 64 gram
1/3 cup = 43 gram
1/4 cup = 32 gram

BOTER

1 cup = 227 gram
3/4 cup = 171 gram
2/3 cup = 142 gram
1/2 cup = 113 gram
1/3 cup = 76 gram
1/4 cup = 57 gram

SUIKER

1 cup = 201 gram
3/4 cup = 150 gram
2/3 cup = 134 gram
1/2 cup = 100 gram
1/3 cup = 67 gram
1/4 cup = 50 gram

POEDER SUIKER

1 cup = 160 gram
3/4 cup = 120 gram
2/3 cup = 106 gram
1/2 cup = 80 gram
1/3 cup = 53 gram
1/4 cup = 40 gram

BASTERD SUIKER

1 cup = 180 gram
3/4 cup = 135 gram
2/3 cup = 120 gram
1/2 cup = 90 gram
1/3 cup = 60 gram
1/4 cup = 45 gram

ROOM KAAS

1 cup = 120 gram
3/4 cup = 90 gram
2/3 cup = 80 gram
1/2 cup = 60 gram
1/3 cup = 40 gram
1/4 cup = 30 gram



VLOEI STOFFEN

1 cup = 240 ml
3/4 cup = 180 ml
2/3 cup = 160 ml
1/2 cup = 120 ml
1/3 cup = 80 ml
1/4 cup = 60 ml
Teaspoon = 5 ml
Tablespoon = 15 ml

MAIZENA

1 cup = 120 gram
3/4 cup = 90 gram
2/3 cup = 80 gram
1/2 cup = 60 gram
1/3 cup = 40 gram
1/4 cup = 30 gram

CHOCOLADE DRUPPELS

1 cup = 160 gram
3/4 cup = 120 gram
2/3 cup = 106 gram
1/2 cup = 80 gram
1/3 cup = 53 gram
1/4 cup = 40 gram

BAK TEMPERATUUR

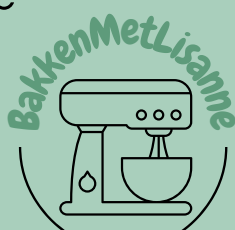
250 °F = 120 °C
275 °F = 135 °C
300 °F = 150 °C
325 °F = 165 °C
350 °F = 175 °C
375 °F = 190 °C
400 °F = 205 °C
425 °F = 220 °C
450 °F = 245 °C
500 °F = 260 °C



BAKVORMEN OMREKENEN

	15	20	22	24	26	28	30	$\frac{20}{\times 20}$	$\frac{23}{\times 23}$	$\frac{25}{\times 25}$	$\frac{25}{\times 35}$
15		1,78	2,15	2,56	3	3,48	4	2,26	2,99	3,54	4,95
20	0,56		1,21	1,44	1,69	1,96	2,25	1,27	1,68	1,99	2,79
22	0,46	0,83		1,19	1,4	1,62	1,86	1,05	1,39	1,64	2,3
24	0,39	0,69	0,84		1,17	1,36	1,56	0,88	1,17	1,38	1,93
26	0,33	0,59	0,72	0,85		1,16	1,33	0,75	1	1,18	1,65
28	0,29	0,51	0,62	0,73	0,87		1,15	0,65	0,86	1,02	1,42
30	0,25	0,44	0,54	0,64	1,54	0,87		0,57	0,75	0,88	1,24
$\frac{20}{\times 20}$	0,44	0,79	0,95	1,13	1,16	1,34	0,76		1,18	1,65	2,16
$\frac{23}{\times 23}$	0,33	0,59	0,72	0,86	0,99	1,13	0,64	0,85		1,4	1,82
$\frac{25}{\times 25}$	0,28	0,5	0,61	0,72	0,7	0,81	0,46	0,6	0,71		1,3
$\frac{25}{\times 35}$	0,2	0,36	0,43	0,52	0,61	0,7	0,81	0,46	0,6	0,71	

Vermenigvuldig het bestaande
recept met de juiste factor
voor je nieuwe bakvorm



Kom je op halve eieren? Een
M ei weegt gemiddeld 61
gram. Gebruik dan 30 gram
geklutst ei