



SKANDINAVISCH BACKEN

DEZILITER UMRECHNEN

Skandinavische Rezepte arbeiten oft mit anderen Mengenangaben als deutsche. So werden nicht nur Flüssigkeiten, sondern auch feste Backzutaten in dl angegeben. Ein dl ist eine Volumeneinheit und bedeutet ein Zehntel eines Liters: $1 \text{ dl} = 1/10 \text{ l} = 100 \text{ ml}$

Du musst die Zutaten demnach in einen Messbecher schütten oder mit dieser Tabelle umrechnen:

DEZILITER	GRAMM
1 dl Mehl	60 g Mehl
1 dl Speisestärke	80 g Speisestärke
1 dl Zucker	90 g Zucker
1 dl Butter	90 g Butter
1 dl Sirup oder Honig	140 g Sirup oder Honig
1 dl Nüsse	65 g Nüsse
1 dl Rosinen	60 g Rosinen
1 dl Haferflocken	30 g Haferflocken
1 dl Kakao	40 g Kakao

WWW.MEERMOND.DE

