

# Umrechnung von Cup, Ounces, Tablespoon und Teaspoon in Milliliter und Gramm

Grundsätzlich entspricht 1 Cup = 240 ml (der Wert ist aufgerundet). Allerdings wird nach Volumen gemessen, so dass sich die Grammzahl von volumenreichen Lebensmitteln wie Mehl und Puderzucker zu dichteren Lebensmitteln wie Butter, Öl und Zucker unterscheidet.

Diese Tabelle deckt alle US-Standard-Maßeinheiten ab. Die Werte hat kochtrotz.de teils zur einfacheren Handhabung gerundet. Dies hat keinen Einfluß auf das Back- oder Koch-Ergebnis.

Cup	ml (für Flüssigkeiten)	Gramm volumenreich (Mehle, Puderzucker)	Gramm fester (Fette, Zucker)	TBSP (Tablespoon = Esslöffel)	TSP (Teaspoon = Teelöffel)	Fluid Oz
1	240 ml	120 g	225 g	16 EL	48 TL	8 Oz
3/4	180 ml	90 g	170 g	12 EL	36 TL	6 Oz
2/3	160 ml	80 g	150 g	10,5 EL	32 TL	5 Oz
1/2	120 ml	60 g	115 g	8 EL	24 TL	4 Oz
1/3	80 ml	40 g	75 g	5 EL	16 TL	3 Oz
1/4	60 ml	30 g	55 g	4 EL	12 TL	2 Oz
1/8	30 ml	15 g	30 g	2 EL	6 TL	1 Oz
1/16	15 ml	8 g	15 g	1 EL	3 TL	0,5 Oz

## Umrechnung Backtemperaturen Grad Fahrenheit in Grad Celsius

In den USA ist die Maßeinheit für Temperaturen „Fahrenheit“.

100° Fahrenheit entsprechen 37,8° Celsius, nicht gerade einfach umzurechnen.

In der Tabelle sind die wichtigsten Umrechnungs-Werte geführt. Die Werte sind zur einfacheren Handhabung gerundet. Dies hat keinen Einfluß auf das Back-ergebnis.

Temperatur in Grad Fahrenheit	Temperatur in Grad Celsius
475° F	250° C
450° F	230° C
425° F	220° C
400° F	200° C
375° F	190° C
350° F	175° C
325° F	160° C
300° F	150° C
275° F	135° C
250° F	120° C
225° F	110° C
200° F	95° C