

Back-Up 3.0!

Copilot an Back-Bord



Das Jahr neigt sich dem Ende und ihr habt auch noch nichts gebacken gekriegt? Da geht es euch wie uns, aber keine Sorge, Hilfe naht – und zwar **prompt!**

Wir haben mangels eigener Ideen für leckeres Feiertagsgebäck einfach den neuen **Copilot** gefragt, ob er gute Backrezepte kennt. Und was sollen wir sagen: ja, er kennt welche!

Das ist das Tolle an generativer KI: Sie versteht uns, wie ihr an den folgenden Rezepten sehen könnt.

Die kleine, aber intelligente Rezeptesammlung von Copilot runden wir mit ein paar Tipps für bessere Prompts ab, die euch bei euren eigenen Dialogen mit Copilot helfen sollen.

Viel Spaß beim Backen und Prompten!

Allgemeine Prompting-Tipps

Damit ihr das Beste aus Copilot herausholen können, beachtet folgende Tipps:

- **Präzise sein:** Je genauer die Anfrage, desto passender die Vorschläge.
- **Unterschiedliche Sichtweisen nutzen:** Copilot kann Sichtweisen einnehmen und dementsprechend antworten, etwa „aus der Perspektive eines Bäckers“.
- **Stichworte nutzen:** Prägnante Begriffe wie „schnell“ oder „einfach“ helfen Copilot, eure Prioritäten zu verstehen.
- **Sprachfunktion nutzen:** Ihr könnt die Sprachfunktion von Copilot nutzen, wenn ihr gerade beim Zubereiten des Teigs seid und keine freien Hände habt.
- **Rezepte speichern:** Wenn ihr ein Rezept oder eine Backanleitung besonders gut findet, könnt ihr sie z. B. als Word- oder PDF-Datei exportieren.
- **Kreativ sein:** Experimentiert mit unterschiedlichen Prompts und den Modi von Copilot, die entweder „kreativ“, „ausgewogen“ oder „genau“ antworten.

Copilot-Lebkuchen

Schritt-für-Schritt-Anleitung

Ich möchte zusammen mit meiner Familie leckere Lebkuchen backen. Leider bin ich kein besonders guter Bäcker und brauche eine genaue Anleitung. Erstelle ein beliebtes Lebkuchenrezept aus der Perspektive eines Bäckers und leite mich Schritt für Schritt an, was ich zu tun habe.



Ich freue mich, dass du mit deiner Familie leckere Lebkuchen backen möchtest. Ich habe ein gutes Lebkuchenrezept für dich erstellt, das einfach zu folgen ist. Du brauchst folgende Zutaten.



Du brauchst folgende Zutaten:

500 g Mehl	2 Eier
250 g brauner Zucker	100 g gehackte Mandeln
2 TL Lebkuchengewürz	100 g kandierte Früchte
1 TL Backpulver	100 g Zartbitterschokolade
125 g Butter	2 EL Puderzucker
125 g Honig	1 EL Zitronensaft

Super! Leite mich Schritt für Schritt an, was ich zu tun habe.

Gerne leite ich dich Schritt für Schritt an, was du zu tun hast. Hier ist die Anleitung für das Lebkuchenrezept: Heize den Backofen auf 180°C vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.



Alles klar, wie geht es weiter?

< Erstelle ein Bild von Lebkuchen mit Schokoglasur und Nüssen im Stil eines Ölgemäldes >



1. Vermenge Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz und Backpulver in einer Schüssel.
2. Schmelze Butter und Honig bei niedriger Hitze in einem Topf, gelegentlich umrühren.
3. Gib die abgekühlte Mischung zu den trockenen Zutaten, rühre zu einem glatten Teig.
4. Füge aufgeschlagene Eier hinzu und knete den Teig geschmeidig.
5. Hacke Mandeln, Früchte, Schokolade und knete sie unter den Teig.
6. Forme walnussgroße Kugeln, drücke sie auf dem Blech flach und bestreiche sie mit verquirltem Ei.
7. Backe sie bei vorgeheizten Ofen 15 Minuten, bis goldbraun.
8. Lass die Lebkuchen auf dem Blech abkühlen und dann auf einem Gitter.
9. Bereite einen Guss aus Puderzucker und Zitronensaft, bestreiche die Lebkuchen damit.
10. Nach dem Trocknen servieren oder in einer Dose aufbewahren.

Ich hoffe, du hast Spaß beim Backen und Genießen der Lebkuchen.

VanilleKliperl

Zutat(en) ersetzen

Ich möchte Vanillekipferl für vier Personen backen. Kennst du dafür gute Rezepte?



Hallo, ich freue mich, dass du Vanillekipferl backen möchtest. Ich habe einige Rezepte für dich gefunden, die du ausprobieren kannst. Hier sind drei davon:

Vanillekipferl – Uromas bestes Rezept₁: Dieses Rezept ist sehr einfach und zart. Du brauchst Weizenmehl, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Vanilleschote, Salz, Butter und Eigelb für den Teig. Die Zubereitungszeit beträgt 45 Minuten.

Uromas beste Vanillekipferl – Original-Rezept₂: Dieses Rezept ist ein Klassiker mit über 1000 Bewertungen. Du brauchst Mehl, Butter, Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Puderzucker für den Teig. Die Zubereitungszeit beträgt 1 Stunde.

Vanillekipferl – Das klassische Rezept₃: Dieses Rezept verwendet Walnüsse statt Mandeln und kein Ei. Du brauchst Mehl, Butter, Walnüsse, Staubzucker und Vanillezucker für den Teig. Die Zubereitungszeit beträgt 1 Stunde und 15 Minuten.

1. [einfachbacken.de](https://www.einfachbacken.de)

2. [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de)

3. [ichkoche.at](https://www.ichkoche.at)

Das zweite Rezept gefällt mir am besten. Ich muss die Zutaten aber erstmal besorgen. Erstelle mir eine entsprechende Einkaufsliste. Mandeln mag ich nicht. Was kann ich stattdessen nehmen?

< Erstelle ein Bild von Vanillekipferln. Nahaufnahme, schönes Licht. >



Ich freue mich, dass du dich für das zweite Rezept entschieden hast. Hier ist deine Einkaufsliste:

250 g Weizenmehl (Type 405)

80 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

210 g Butter

2 TL Vanilleextrakt

4 Pck. Bourbon-Vanillezucker

Etwas Puderzucker zum Wenden





Du brauchst keine Mandeln für dieses Rezept, aber wenn du möchtest, kannst du sie durch andere Zutaten ersetzen, wie zum Beispiel Walnüsse, Haselnüsse oder Pistazien. Du kannst auch Kokosraspeln oder Schokoladenstückchen verwenden, um deine Vanillekipferl zu variieren.

Sehr gut! Ersetze die Mandeln durch Haselnüsse und nenne mir die einzelnen Zubereitungsschritte

Okay, ich habe die Mandeln durch Haselnüsse ersetzt. Hier sind die einzelnen Zubereitungsschritte für das Rezept:



1. Mehl, Butter, Vanillezucker, Haselnüsse und Zucker in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.
2. Anschließend in Folie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Währenddessen Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen.
4. Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen, Backbleche vorbereiten.
5. Den Teig in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Hörnchen formen.
6. Die Kipferl 10-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
7. Abkühlen, vorsichtig in Puderzucker-Vanille-Mischung wenden und servieren.

Guten Appetit!



„AI, sind die lecker!“ -Schokopätzchen

Rezept verändern

Ich möchte zusammen mit meinen Kindern Plätzchen backen. Schlage mir ein gutes Rezept vor. Wähle bei den Zutaten die Menge so aus, dass wir genug Plätzchen für fünf Personen backen.



Ich habe einige Rezepte für dich gefunden, die du ausprobieren kannst. Eines davon ist das Rezept für Butterplätzchen - einfach und lecker. Dieses Rezept ist sehr beliebt und gelingt sicher. Du brauchst folgende Zutaten: 250 g kalte Butter, 400 g Weizenmehl (Type 405), 200 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 2 Eier (Gr. M), Etwas Mehl für die Teigverarbeitung, 4 EL Zitronensaft, 12 EL Puderzucker, Verschiedener Zuckerdekor.

Super! Leider habe ich nur 300 Gramm Mehl übrig. Kannst du das Rezept entsprechend anpassen?

Kein Problem, ich kann das Rezept für dich anpassen.

Danke! Meine Kinder möchten gern, dass die Plätzchen nach Schokolade schmecken. Ändere das Rezept bitte so, dass es Schokopätzchen sind.

Gerne! Ich habe ein Rezept für Schoko-Plätzchen gefunden, das du anstelle von Butterplätzchen verwenden kannst. Es ist sehr einfach und schnell zum Ausstechen. Du brauchst folgende Zutaten:

270 g Mehl

50 g Backkakao (ungesüßt)

120 g Puderzucker

1 Prise Salz

150 g kalte Butter

2 Eier

Etwas Mehl für die
Teigverarbeitung

Kuvertüre zum Ausgarnieren

Verschiedener Zuckerdekor

Das hört sich gut an! Erstelle eine Anleitung.

< Erstelle ein Bild von Schokoplätzchen umgeben von weihnachtlicher Dekoration. Auf den Plätzchen ist Kakaopulver. >



Die Zubereitung ist ähnlich wie im Butterplätzchen-Rezept:

1. Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, dem Kakao, dem Puderzucker und dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Eier zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Blech mit Backpapier vorbereiten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen, aufs Blech legen, ca. 10 Min. backen bis leicht gebräunt, abkühlen lassen.
4. Kuvertüre schmelzen, Plätzchen verzieren und mit Dekorationen bestreuen, trocknen lassen.

Ich hoffe, du und deine Kinder habt viel Spaß beim Backen und Naschen!



Alle Bilder wurden mit dem Image Creator erstellt.