

# So sprechen wir mit KI

Ein Einstieg für neugierige Menschen



39

## So sprechen wir mit KI

- Anwendungen
- Aus Sicht von Privatanwendern
- KI: wie lernt sie?
- Alltags-KIs
  
- **Prompten**
- **Loslegen mit Copilot und Gemini**
- **KI macht vieles leichter vom Foto bis zu allem, was den Alltag entspannter macht**
  
- Grenzen von KI & typische Fehlerarten
- Fazit



Susi, technical expert

# So sprechen wir mit KI

Ein Einstieg für neugierige Menschen



[Künstliche Intelligenz ist keine Zauberei](#)

[ChatGPT in 3 Minuten](#)

[10 einfache Prompt-Regeln](#)

[Prompt schreiben für Einsteiger](#)

[Start Copilot](#) [Start Gemini](#)

[ChatGPT schlägt Shakespeare](#)

[KI und lange Texte](#)

[AI-Textzusammenfasser](#)

[KI und lernen](#)

[Zinssatz berechnen](#)

[KI und Beipackzettel](#) [Finden Sie Ihren Beipackzettel](#)

[Halluzinationen von generativer KI](#)

# So sprechen wir mit

KI ist kein Ersatz für Menschen, sondern ein Werkzeug

*Ein Einstieg für neugierige Menschen*

# KI



**Nicht alle KI-Antworten sind korrekt → immer kritisch prüfen.**

**KI:** Aus Sicht von Privatanwendern



- Zutaten für einen kleinen veganen Schokokuchen (ca. 20 cm Form)
  - 200 g Mehl (Weizen oder Dinkel, Typ 405/630)
  - 150 g Zucker
  - 30 g Kakaopulver (ungesüßt)
  - 1 Päckchen Backpulver (ca. 15–16 g)
  - 1 Prise Salz\*\*
  - 80 ml neutrales Pflanzenöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
  - 250 ml Pflanzendrink (z.B. Hafer, Soja oder Mandel)
  - 1 TL Vanillezucker oder etwas Vanilleextrakt (optional)
- Backform: runde Springform ca. 20 cm oder kleine Kastenform  
Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze, vorgeheizt



- **Schritt 1: Backform vorbereiten**

1. Form einfetten: Die Backform mit etwas Öl oder veganer Margarine einstreichen.
2. Optional: Mehlen oder mit Backpapier auslegen: Entweder etwas Mehl in die gefettete Form geben und verteilen oder den Boden mit Backpapier auslegen.  
→ So klebt der Kuchen später nicht fest und lässt sich leichter stürzen.

- **Schritt 2: Trockene Zutaten mischen**

1. Mehl in eine große Schüssel sieben (oder direkt hineingeben, wenn kein Sieb da ist).
2. Zucker, Kakaopulver, Backpulver, Salz und Vanillezucker dazugeben.
3. Alles mit einem Schneebesen gut verrühren, bis die Mischung gleichmäßig braun ist.  
→ Wichtig: Keine Kakaoklumpchen mehr, alles schön vermischt.

- **Schritt 3: Flüssige Zutaten hinzufügen**

1. Pflanzenöl und Pflanzendrink abmessen.
2. Beides auf einmal zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben.
3. Mit einem Schneebesen oder Handrührgerät kurz, aber gründlich verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Es dürfen kleine Klumpchen drin sein, das ist nicht schlimm. → Nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen schnell etwas zäher.



- **Schritt 4: Teig in die Form füllen**

1. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen.
2. Mit einem Teigschaber oder Löffel glattstreichen.
3. Die Form einmal leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen entweichen.

- **Schritt 5: Backen**

1. Die Form in den vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze stellen.
2. Backzeit: ca. 25–35 Minuten, je nach Ofen und Form.
3. Nach etwa 25 Minuten eine Stäbchenprobe machen: Ein Holzstäbchen / Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stecken. Wenn kein roher Teig mehr daran klebt, ist der Kuchen fertig. Klebt noch Teig dran → noch 5 Minuten weiterbacken und erneut testen.

- **Schritt 6: Kuchen abkühlen lassen**

1. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form etwa 10–15 Minuten abkühlen.
2. Dann den Rand mit einem Messer lösen / den Kuchen aus der Form nehmen.
3. Auf einem Kuchengitter oder Teller vollständig auskühlen lassen.  
→ Erst im kalten Zustand dekorieren, sonst schmilzt alles



- **Puderzucker & Kakaostaub**

- Etwas Puderzucker mit wenig Kakaopulver mischen.
- Durch ein Sieb über den abgekühlten Kuchen streuen.
- Sieht edel aus und geht in 10 Sekunden.

- **Frische Beeren & Schokoraspel**

- Den Kuchen leicht mit Puderzucker bestäuben.
- Einige frische Beeren (z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren) in der Mitte oder am Rand verteilen.
- Mit dunklen Schokoraspeln (vegan) bestreuen.
- Gibt Farbe und macht den Kuchen „präsentationstauglich“.

- **Einfache Schokoglasur**

- 100 g vegane Zartbitterschokolade mit 1–2 EL Pflanzenöl im Wasserbad schmelzen.
- Über den kalten Kuchen gießen und mit einem Löffel oder Messer verteilen.
- Nach Wunsch noch gehackte Nüsse, Kokosraspeln oder Kakaonibs darüberstreuen.



Microsoft Copilot: Ihr KI-Begleiter

https://copilot.microsoft.com

Copilot

- Neuer Chat
- Bibliothek
- Aufgaben **BETA**
- Entdecken
- Stell dir vor
- Labs

Melden Sie sich an, um unsere Unterhaltungen zu speichern.

Anmelden

## Hallo, was liegt Ihnen heute auf dem Herzen?

Nachricht an Copilot

+ Smart

Erstelle ein Bild Vereinfache ein Thema Male einen Sonnenaufgang

An einem Quiz teilnehmen Entwirf einen Text Eine Entscheidung durchdenken

Copilot ist eine KI und kann Fehler machen. Die Nutzung von Copilot bedeutet, dass Sie den [Nutzungsbedingungen](#) zustimmen. Lesen Sie unsere [Datenschutzbestimmungen](#).

Google Gemini

gemini.google.com/app

Gemini

Auf Google AI Plus upgraden

Hallo

Womit fangen wir an?

Frag Gemini 3

Tools

Fast

Bild erstellen

Musik erstellen

Hilf mir, effizienter zu sein

Hilf mir beim Lernen

Etwas schreiben



Schreibe ein kurzes, poetisches Gedicht über den Märchengarten Ludwigsburg aus der Sicht eines kleinen Kindes. Die Sprache soll einfach, warm und voller Staunen sein, geeignet für Kinder im Alter von 4–5 Jahren. Das Gedicht soll die Magie des Gartens spürbar machen: sprechende Figuren, kleine Abenteuer, freundliche Tiere und das Gefühl, dass alles lebendig wird. Die Perspektive ist kindlich, neugierig und fröhlich, als würde ein Kind erzählen, was es dort entdeckt. Der Ton ist spielerisch und märchenhaft.



Microsoft Copilot



**Im Märchengarten, bunt und fein,  
da flüstert jedes Häuschen:  
„Komm herein.“  
Ein Vogel winkt mir mit dem Flügel,  
ein Zwergchen lacht hinter dem Hügel.  
Die Wege glitzern, hell und sacht,  
als hätten Sterne mitgemacht.  
Und alles ruft mir fröhlich zu:  
„Kleines Kind, komm, träum dich  
herzu.“  
Hier wird die Welt ganz zauberleicht —  
und jedes Abenteuer ist in Reichweite.**



## Wo die Wunder wohnen

Guck mal dort, der Baum, der spricht!

Er blinzelt hell im Sonnenlicht.

Der Frosch trägt eine goldene Kron',  
ich glaub, ich kenn die Märchen schon.

Die Wege glitzern, Stein für Stein,  
hier darf ich eine Prinzessin sein.

Oder ein Ritter, mutig und klein,  
jeder Winkel lädt zum Staunen ein.

Ein kleiner Hase hoppelt vorbei,  
im Zaubergarten ist alles frei.

Komm an meine Hand, wir laufen geschwind,  
denn heute bin ich das Märchenkind!

