

Rezept für KI-Brownies

Florian Roscheck, Oktober 2024

„Das kann doch nicht wahr sein!“ –

das waren Florians Gedanken, als er im Internet nach dem „besten Brownie-Rezept der Welt“ suchte und gleich mehrere Rezepte fand. Kann es nicht nur ein weltbestes Brownie-Rezept geben? Auf der Suche nach dem wirklich allerbesten Rezept, hat sich Sr. Data Scientist Florian der sog. „Bayes’schen Optimierung“ bedient und auf der Basis der Rezepte aus dem Internet drei KI-optimierte Rezepte entwickelt. Diese ließ er dann von seinen Kolleg:innen testen.

Florian
Roscheck



Dr. Bernard
Sonnenschein

Neo

KI-Brownies

Das Rezept, das du jetzt in den Händen hältst, ist das von allen am besten bewertete Rezept, mit dem er auch im data:unplugged Podcast im Oktober 2024 zu Gast war. – Guten Appetit!

1 Heize den Backofen auf 165 °C vor. Stelle 2 Schüsseln bereit, eine davon groß.

2 Gib die folgenden Zutaten in die Schüsseln und mische diese jeweils durch:

Schüssel 1 (trockene Zutaten)

155 g Weizenmehl (Typ 550)
540 g weißer Zucker
130 g brauner Zucker
165 g Kakaopulver zum Backen
180 g Schokotropfen, zartbitter
1 ¼ TL Salz

Schüssel 2, groß (nasse Zutaten)

4 große Eier
105 ml Olivenöl
50 ml Wasser
½ TL Vanillearoma
25 g Butter

3 Gib die Inhalte von Schüssel 1 zu Schüssel 2 hinzu und mische durch.

4 Gib die Mischung in eine flache Backform. Backe für 32 Minuten.

Hintergrund: Bayes’sche Optimierung

Bayes’sche Optimierung ermöglicht es, in Situationen zu optimieren, in denen nur wenige Daten vorliegen. Eine Besonderheit ist, dass diese Optimierungstechnik es auch zulässt, menschliches Wissen zusätzlich zu den Daten zu verarbeiten, sodass Mensch und Maschine kollaborieren können. Für eine tiefere, technische Einführung in das Thema empfehle ich diesen Artikel (Englisch): medium.com/p/f5d030e847be



Wie hat’s dir geschmeckt? Hast du Fragen?
Ich freue mich über deine Nachricht! – Florian

linkedin.com/in/florianroscheck

