

BACK-UP2.0!

Das Backbuch für IT-Profis





Liebe Leserinnen und Leser,

beim Backen kommt es auf Genauigkeit an: Deshalb ist nicht egal, ob sieben oder 17 Gramm Hefe im Teig landen. Aber wenn unterschiedliche Zutaten mit der richtigen Dosierung in der Backschüssel zusammenkommen, dann entsteht daraus etwas völlig Neues.

So ist Backen einfach. Aber hätten Sie gedacht, dass Coden fast genauso leicht ist?

Mit Low-Code-Tools wie den Microsoft Power Apps ist die Software-Entwicklung kein Problem mehr. Im Grunde reichen einfache Rezepte wie beim winterlichen Backen aus. Wir haben deshalb Leute gefragt, die sich mit Beidem auskennen: unsere Developer. Mit ihnen haben wir uns ausführlich über ihre persönlichen Projekte und Karrierewege für die Porträtreihe „Developer Stories“ unterhalten. Und sie haben uns ihre liebsten Backrezepte verraten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Backen – und natürlich beim Coden!

Najat Messaoud

Azure Business Lead Senior Director bei Microsoft Deutschland

Data Splitting Pancake

*Pflaumen-Pfannkuchen mit unvergesslichem Aroma
Sydne-Aline Strasser teilt ihr Lieblingsrezept.*



Zutaten

4 EL	Schokoladensauce
1 TL	Vanillepulver
1 TL	Zimt
4 EL	Zucker
3	Eier
3 EL	Butter
450 g	Pflaumen
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
100 g	Mehl

1. Eier, 3 EL Zucker, Vanillepulver, Milch und Salz in einer Schüssel mit einem Handrührgerät verrühren. Nach und nach das Mehl beimengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Anschließend den Teig zugedeckt 20-30 Minuten ruhen lassen. Während der Teig ruht, die Pflaumen waschen, abtrocknen, halbieren und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
3. Die Pflaumen in eine Schüssel geben, in Zimt und Zucker wälzen und in den Kühlschrank stellen.
4. Dann die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Pfannkuchen darin ausbacken.
5. Die gebackenen Pfannkuchen auf Tellern anrichten, die Pflaumen leicht abgießen und darauf setzen. Abschließend die Schokoladensauce auf den Pfannkuchen verteilen.

[Hier geht es zur Developer Story von Sydne-Aline Straßer, Solution Specialist für Data-&AI-Lösungen bei Microsoft](#)



Anti-Viren-Crumble

Andreas Bode stellt vor: knuspriger Winter-Crumble mit Birne für die perfekte Kaffeepause.



Zutaten

70 g	Mehl
40 g	Zarte Haferflocken
70 g	Weiche Butter
110 g	Zucker
4	Birnen (mittelgroß)
½	Granatapfel
1 Prise	Salz
¼	Tonkabohne (gemahlen; Vorsicht, kommt auf die Größe an)
2 Messerspitzen	Vanille (gemahlen)

1. Für die Streusel das Mehl, die Haferflocken, das Salz, die Butter, die Vanille und 70 Gramm Zucker mit den Fingern verkneten. Die Tonkabohne reiben oder mahlen und den Teig mit der gemahlene Tonkabohne abschmecken. Die Streusel anschließend im Kühlschrank rund 30 Minuten fest werden lassen.
2. Dann die Birnen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit 40 Gramm Zucker und etwas geriebener Tonkabohne vermengen und in einer leicht gefetteten Ofenform verteilen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Granatapfel halbieren und mit dem Finger die Kerne vom Inneren lösen.
4. Die Granatapfelkerne auf den Birnenstückchen verstreuen und zum Schluss die Streusel über dem Obst verteilen.
5. Den Crumble rund 40 Minuten im Ofen backen, bis die Streusel goldbraun sind.

[Hier geht es zur Developer Story von Andreas Bode, Principal Software Engineering Manager bei Microsoft](#)

Schoko-Hüftcode

Unwiderstehlich lecker –
Heinerle à la Chris Heilmann.



Zutaten

250 g	Kokosfett
250 g	Zartbitter-Blockschokolade
230 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
200	Oblaten in der Größe 100 x 120 mm

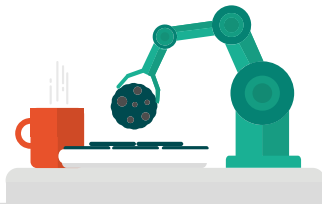
1. Zuerst das Kokosfett hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad zergehen lassen. Die Blockschokolade ebenfalls hacken und anschließend mit Zucker und Vanillezucker zum Kokosfett geben. Gemeinsam schmelzen lassen.
2. Nach und nach die Eier dazugeben und beim Erhitzen vorsichtig aufschlagen. Schokomasse schließlich vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bis sie streichfest ist, dann für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Eine erste Oblatenschicht auf einem Brettchen auslegen. Die Schokocreme auf die Oblate streichen. Anschließend die zweite Oblate oben drauflegen und leicht festdrücken.
4. Dann die nächste Oblate mit der Schokocreme bestreichen und immer weiterschichten, bis maximal zehn Oblaten aufeinandergestapelt sind. Die letzte Oblate bildet den Abschluss und wird daher nicht bestrichen.
5. Die fertigen Heinerles mit einem Schneidebrett beschweren. Anschließend müssen sie für mindestens drei Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erkalten.
6. Zum Schluss die bestrichenen Oblaten mit einem Messer in ca. 30 kleine, rechteckige Blöcke schneiden.



*[Hier geht es zur Developer Story von Chris Heilmann,
Principal Program Manager bei Microsoft](#)*

Pea.NET Beta Kekse

*Scott Hanselmans Lieblings-
snack: Erdnussbutter-Kekse
in der Butter-Phase.*



Zutaten

115 g	Butter
175 g	Erdnussbutter
210 g	Erythrit (ein Zuckerersatzstoff)
250 g	Mehl
1	Ei
1 TL	Natron
½ TL	Backpulver
etwas	Vanille

1. Zunächst Erdnussbutter und Butter mit Erythrit und etwas Vanille cremig rühren, dann das Ei dazugeben und einrühren. Mehl, Natron und Backpulver beimengen. Die Masse kneten, bis sich alles zu einem glatten Teig vermischt hat. Anschließend den Teig über Nacht zum Ruhen in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen, den Teig etwa 1,5 cm dick ausrollen und in Quadrate schneiden. Die Quadrate zu Kugeln rollen, flach andrücken und mit genügend Abstand auf das Backpapier setzen.
3. Schließlich die Kekse auf der mittleren Schiene des Backofens etwa elf Minuten backen, bis sie hellbraun sind.

[Hier geht es zur Developer Story von Scott Hanselman, Partner Program Manager bei Microsoft](#)

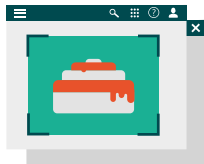


Cinnamon Rolls Preview

Saftige Zimtschnecken, die alle begeistern –
Daniel Heinze verrät sein Geheimrezept.

Zutaten

1 Würfel	Hefe
130 g	Zucker
150 g	Brauner Zucker
100 g	Puderzucker
20 g	Wasser (warm)
4	Eigelb
500 ml	Milch
1 kg	Dinkelmehl
1 TL	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
3 TL	Zimt
1 EL	Zitronensaft
330 g	Weiche Butter
50 g	Frischkäse



1. Die Hefe mit warmem Wasser verrühren. Eigelb, Mehl, Milch, Salz und 180 Gramm weiche Butter hinzugeben und daraus einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.
2. Für die Zimtfüllung 150 Gramm weiche Butter mit braunem Zucker und Zimt vermischen. Die Mischung 30 Minuten lang stehen lassen, damit sich der Zucker etwas auflösen kann.
3. Dann den Teig in der Form eines Rechtecks (60 x 60 cm) ausrollen und mit der Zucker-Butter-Zimt-Mischung gleichmäßig bestreichen. Das Teigrechteck aufrollen und leicht auseinanderdrücken, sodass eine 80 cm lange Teigrolle entsteht.
4. Backform mit etwas Butter einfetten. Anschließend die Teigrolle in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und die Schnecken dicht an dicht in der Backform platzieren.
5. Anschließend die Backform in den kalten Ofen stellen und diesen auf 180° Grad Ober- und Unterhitze schalten. Die Zimtschnecken so für 35-40 Minuten backen.
6. Für die Glasur Frischkäse, Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft verrühren. Die warmen Zimtschnecken vor dem Servieren mit der Glasur bestreichen.

[Hier geht es zur Developer Story von Daniel Heinze, Software Engineer bei Microsoft](#)

Work-Life- Flow-Cookies

*Annahita Esmailzadeh präsentiert:
Feinste Zimtsterne, mit viel Ruhe
und wenig Arbeit.*



Zutaten

200 g	Puderzucker (etwas mehr für die Glasur einplanen)
150 g	Mandeln (gemahlen)
200 g	Haselnüsse (gemahlen)
1 EL	unbehandelte Orangenschale (gerieben)
2 EL	Zimt
8 EL	Wasser
1 EL	Zitronensaft

1. In einer Schüssel alle Zutaten für den Teig fest miteinander verkneten. Anschließend den Teig auf einer mit Alufolie ausgelegten Fläche ausrollen und mit einem Förmchen Sterne ausstechen. Die ausgestochenen Sterne bei Zimmertemperatur für ca. vier Stunden trocknen lassen.
2. Die Zimtsterne bei 250°C ca. 3-5 Minuten backen. Dabei darauf achten, dass die Sterne nicht zu lange im Ofen bleiben, denn sie werden sonst zu trocken.
3. Nach dem Backen die Zimtsterne gut auskühlen lassen. Währenddessen aus gesiebttem Puderzucker, Zimt und ein paar Tropfen Wasser einen zähen Zuckerguss anrühren.
4. Zuletzt die Zimtsterne mit dem Zuckerguss überziehen und gut trocknen lassen.



[Hier geht es zur Developer Story von Annahita Esmailzadeh, Head of Customer Success Travel, Transport, Utilities & Energy bei Microsoft](#)

Server-Törtchen

Der wohl immer noch schnellste Schoko-Kick aus der Tasse – für IT-Profis mit wenig Zeit.



Zutaten

4 EL	Mehl
1 EL	Zucker
2 EL	Kakaopulver (alternativ auch 1-2 EL Nutella!)
½ TL	Backpulver
1 TL	Vanillezucker
3 EL	Milch
1 EL	Neutrales Öl (Raps, Sonnenblumen)

1. Alle Zutaten in eine große Tasse geben und mit einer Gabel zu einer homogenen Masse verrühren.
2. Die Tasse zwei bis drei Minuten bei 700 Watt in die Mikrowelle stellen.



Low-Code-Espresso

In fünf Schritten zur ersten eigenen Business-App

Ist das Entwickeln von Anwendungen wirklich so einfach wie Backen? Mit den Power Apps von Microsoft auf jeden Fall! Der Programmier-Code jeder App entsteht automatisch im Hintergrund, während Sie sich mit den wichtigen Fragen befassen, beispielsweise den Funktionen oder dem Design Ihrer App.

Zutaten

- Sie benötigen keine Programmierkenntnisse
- Registrieren Sie sich einfach und erhalten Sie eine kostenlose Standardumgebung zum Entwickeln und Testen von Anwendungen mit Werkzeugen wie:
 - Power Apps
 - Power Automate
 - Dataverse
 - und weiteren Tools & Azure-Diensten
- Wenn Sie eine Lizenz über Microsoft 365 haben, sollten Sie bereits Zugriff auf einige Funktionen haben. Sie können sich aber auch für einen [30-tägigen Test](#) anmelden.
- Zum Ausführen der erstellten Apps wird eine Lizenz benötigt.

- 1. Definieren Sie die Herausforderung**
Wählen Sie einen Prozess, den Sie gut kennen. Was ist ihr Ziel: effizienterer Prozess, bessere Zusammenarbeit, Sichtbarkeit in Echtzeit? Diese Definition erleichtert Ihnen die komplette App-Entwicklung.
- 2. Stellen Sie sich Ihre App vor**
Nehmen Sie sich Zeit, eine Vision für die App zu definieren: Was soll sie können, wie soll sie aufgebaut sein? Es genügen Stichpunkte. Sie helfen Ihnen, aus der Idee eine App zu bauen. Wenn Sie diese Stichpunkte im Laufe der Entwicklung verfeinern, ist das völlig ok.
- 3. Identifizieren Sie Ihre Nutzer*innen**
Wahrscheinlich werden Sie und Ihre Kolleg*innen zu den Hauptnutzer*innen gehören, denn das ist ja das Tolle an Low-Code-Apps: Sie unterstützen bei der Digitalisierung von händischen Prozessen. Aber wer muss noch beteiligt werden? Welche Prozesse wird die App verändern? Auf welchen Geräten muss sie funktionieren? Definieren Sie diese Punkte frühzeitig, um Umwege und Sackgassen zu vermeiden.





4. Wählen Sie Ihre Daten aus

Ihre Anwendung lebt von den Daten, die Sie dort verarbeiten. Die Definition der Daten, ihrer Quellen und die Art ihrer Verarbeitung ist daher absolut erfolgskritisch. Power Apps können nativ schon mit vielen Daten arbeiten: mit Daten aus Microsoft 365, Teams und Dynamics 365 zum Beispiel. Wichtig ist an dieser Stelle auch, den Datenschutz zu beachten, denn das schützt vor unliebsamen Überraschungen.

5. Fangen Sie an zu bauen

Das Erstellen von Anwendungen mit Power Apps ist einfach und intuitiv. Wer schon einmal eine PowerPoint-Präsentation erstellt hat, wird sich mit dem Design und den Arbeitsweisen schnell zurechtfinden. Außerdem können Sie Ihre Anwendungen mit einer Vielzahl von Ressourcen noch besser machen:

- [Lernpfade und -Ressourcen](#)
- [Vorlagen](#)
- [Hands-on Labs](#)

Weitere Informationen, Demos & Tipps für die einfache Entwicklung von Low-Code-Anwendungen finden Sie hier. Ausführlich informiert Sie die Dokumentation zu [Microsoft Power Apps](#).

Viel Spaß beim Ausprobieren!



Impressum

© Microsoft Deutschland GmbH

Markus Göbel

Walter-Gropius-Str. 5

80807 München