

Beyond loomp

Ralf Heese and Adrian Paschke

Credits to
Markus Luczak-Rösch
Annika Hinze

Abschlussveranstaltung Corporate Semantic Web Projekt
am 16.1.2013, FU Berlin

Pflaumen-Buchteln



Finding a recipe

Search engine



Pflaumen - BuchteIn



Stimmen: 6 - Ø 3,6

» Rezept bewerten «


 Rezept drucken

 speichern

 speichern unter

 empfehlen

 Fotos hochladen

 + zoom    2/3: Foto von **bross**

Zutaten für **16** Portionen 

300 g Mehl
100 g Zucker
1 Msp. **Salz**
1 Pkt. Hefe (Trockenhefe)
80 g Sesam
100 ml Apfelsaft
6 EL Öl, neutral
1 kg **Pflaumen, frische**

used up ☹️

Zubereitung

Customizable content



Mehl mit 50 g Zucker, Salz, Hefe und 40 g Sesam mischen. Apfelsaft erwärmen, mit 2 EL Öl unter die Mehlmischung arbeiten. Mit einem Küchentuch abgedeckt etwa 1/2 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Pflaumen waschen. Teig nochmals durchkneten. In 16 Portionen teilen, dünn ausziehen. ~~Eine Pflaume in die Mitte legen, Ränder über der Füllung zusammenschlagen. Restliches Öl und Sesam in einer Auflaufform mischen. Buchteln darin wenden, eng nebeneinander setzen.~~

A

Rezept Zubereitung Pflaumen-Buchteln

II

Aus Mehl, Hefe, Milch, Salz, Vanillinzucker, Zitronenaroma, Butter, Ei und Eiweiß einen Teig herstellen und ca. 30- 40 min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig nochmal kurz durchkneten, zu einem Strang formen und in 10 - 12 Stücke schneiden. Diese zu Fladen formen.

In jeden Fladen eine entsteinte, mit Stück Würfelzucker gefüllte Pflaume geben und die Fladen zu Kugeln formen. Nochmal ca. 15 min. gehen lassen.

Butter schmelzen und die Kugeln darin wenden. Mit der Naht nach unten in eine Auflaufform legen, mit Eigelb bestreichen und bei 200° Grad ca 30 min. backen. Dazu gibt es Vanillesoße.

I

B



Get familiar with annotations

Rezept Zubereitung Pflaumen-Buchtein

Aus Mehl, Hefe, Milch, Salz, Vanillinzucker, Zitronenaroma, Butter, Ei und Eiweiß einen Teig herstellen und ca. 30- 40 min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig nochmal kurz durchkneten, zu einem Strang formen und in 10 - 12 Stücke schneiden. Diese zu Fladen formen.

In jeden Fladen eine entsteinte, mit Stück Würfelzucker gefüllte Pflaume geben und die Fladen zu Kugeln formen. Nochmal ca. 15 min. gehen lassen.

Butter schmelzen und die Kugeln darin wenden. Mit der Naht nach unten in eine Auflaufform legen, mit Eigelb bestreichen und bei 200° Grad ca 30 min. backen. Dazu gibt es Vanillesoße.

Network of linked content

suggested by

The screenshot shows a web browser window with the URL `doazmol-rezepte.ch/archive/2607`. The page title is "Vanillesauce und andere süsse Saucen". The page content includes a search bar, a list of recipes, and a sidebar with a category list. Annotations include a blue box "suggested by" pointing to a search bar, a blue box "combine with" pointing to a recipe, and a purple arrow pointing from the recipe to the URL bar.

Vanillesauce und andere süsse Saucen

Erstellt von [Doaz Mol](#) am 13. April 2012

zuerst ein Original, leider undatiert, aber sehr alt:



Rezept 3 (aus Kochbuch von 1907): Die Milch wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht. Dann rührt man 2 Eigelb mit 1/2 Kaffeelöffel Mehl glatt und gibt es unter ständigem Schlagen in die Milch. Man lässt die Sauce unter stetem Schlagen ans Kochen kommen. Dann schlägt man noch rasch den steifen Schnee des Eiweiss leicht darunter und gibt sie sofort zu Tisch.

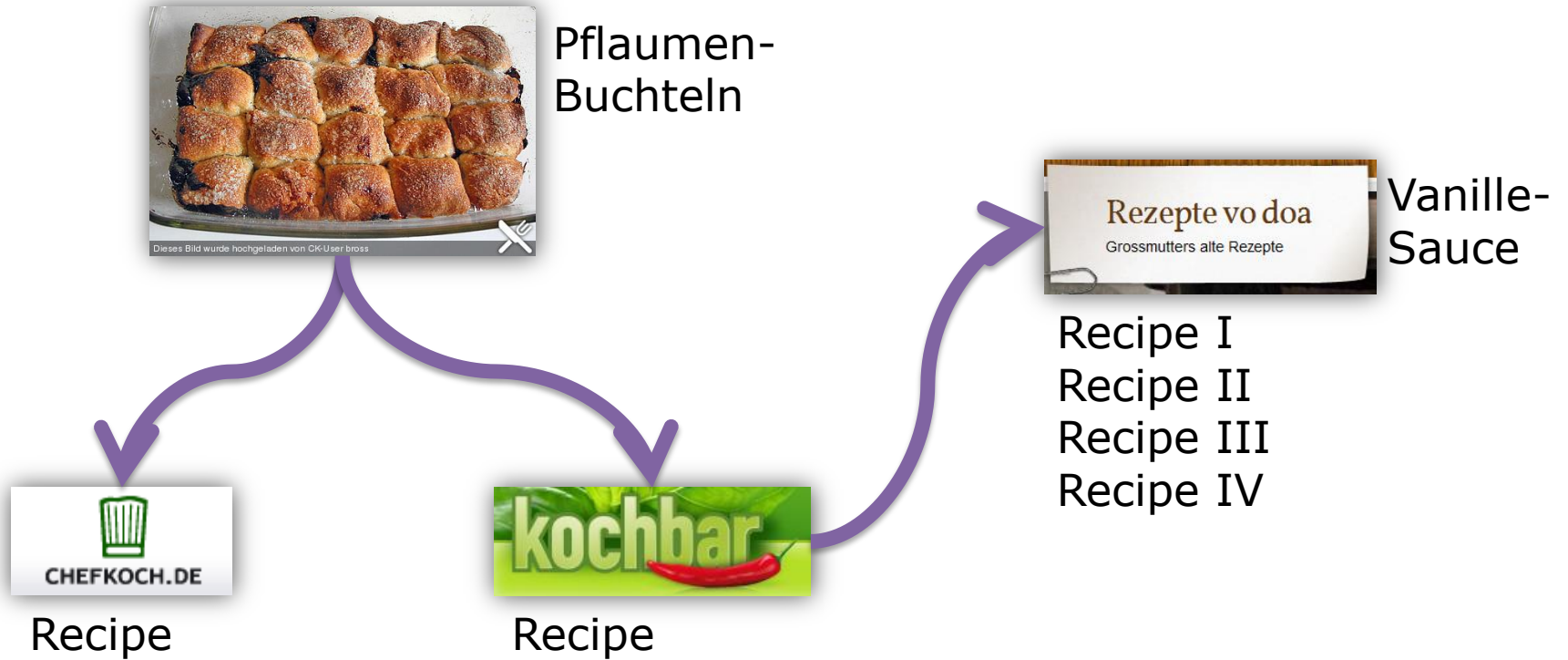
Rezept 4 (aus Kochbuch von 1927): 4 Eigelb, 1 Vanillestengel, 1 Liter Milch, Zucker. – Milch, Zucker und Vanillestengel werden kochend gemacht und in einer Schüssel mit den Eigelb tüchtig verklopft, der Vanillestengel herausgenommen und die Sauce nach dem Erkalten serviert mit Patisserie.

Rezept 5 (aus Kochbuch von 1908): 3 dl Milch, 1/4 Vanillestengel, 1/2 Teelöffel Maizena, 1 Ei, 30g Zucker. Die Milch wird mit dem Vanillestengel zum Kochen gebracht. Das mit etwas zurückbehaltener Milch

NEU: Ein köstliches Weihnachtsgeschenk

- Fleisch und Fisch
- Gebäck
- Gemüse und Kartoffeln
- Getränke und Liköre
- Kompotte und Konfitüren
- Milch-Mehl-Eier-Speisen
- Saucen
- Suppen
- Süssspeisen und Desserts

History on concepts



Take away

- Semantically rich content for non-experts

Rezept Zubereitung Pflaumen-Buchteln

Aus Mehl, Hefe, Milch, Salz, Vanillinzucker, Zitronenaroma, Butter, Ei und Eiweiß einen Teig herstellen und ca. 30- 40 min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.



- Mash-up of micro-content with provenance

Zubereitung

Mehl mit 50 g Zucker, Salz, Hefe und 40 g Sesam mischen. Apfelsaft erwärmen, mit 2 EL Öl unter die Mehlmischung arbeiten. Mit einem Küchentuch abgedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Pflaumen waschen. Teig nochmals durchkneten. In 16 Portionen teilen, dünn ausziehen. Eine Pflaume in die Mitte, die Ränder über der Füllung zusammenschlagen.

Butter schmelzen und die Kugeln darin wenden. Mit der Naht nach unten in eine Auflaufform legen, mit Eigelb bestreichen und bei 200° Grad ca 30 min. backen. Es gibt es Vanillesoße.



CHEFKOCH.DE



Vielen Dank

Kontakt:

- Ralf Heese
heese@inf.fu-berlin.de
- Adrian Paschke
paschke@inf.fu-berlin.de

Projekte

1. Corporate Semantic Web <http://www.corporate-semantic-web.de>



2. User-guided Semantic Enrichment

<http://www.csw.inf.fu-berlin.de/UserGuidedSemanticEnrichment/>



Links

- **User-guided Semantic Enrichment Projekt**

<http://www.csw.inf.fu-berlin.de/UserGuidedSemanticEnrichment/>

- **Corporate Semantic Web Loomp**

<http://www.corporate-semantic-web.de/technologies.html>

<http://www.loomp.org/> Github: <https://github.com/ag-csw/loomp>

- Publications

- **Annika Hinze, Ralf Heese, Markus Luczak-Rösch, Adrian Paschke: Semantic Enrichment by Non-experts: Usability of Manual Annotation Tools. International Semantic Web Conference (1) 2012: 165-181 (spotlight best paper at ISWC 2012)**
- Annika Hinze, Ralf Heese, Alexa Schlegel, Markus Luczak-Rösch: User-Defined Semantic Enrichment of Full-Text Documents: Experiences and Lessons Learned. TPD L 2012: 209-214
- Alexa Schlegel, Ralf Heese, Annika Hinze: Visualisation of Semantic Enrichment. GI-Jahrestagung 2012: 1047-1058
- Markus Luczak-Rösch, Ralf Heese, Adrian Paschke, "Future Content Authoring", In Nodilities – The Magazine of the Semantic Web, Issue 11, pp. 17-18, 2010.
- Ralf Heese, Markus Luczak-Rösch, Adrian Paschke, Radoslaw Oldakowski and Olga Streibel, "One Click Annotation", 6th Workshop on Scripting and Development for the Semantic Web, colocated with ESWC 2010, Crete, Greece, May 31, 2010.
- Markus Luczak-Rösch, Ralf Heese, Adrian Paschke, "Menschen und das Datenweb: Semantische Textverarbeitung für Nicht-Experten Humans and the Web of Data", in i-com Volume 8, Issue 3, pp. 5-11, 2009.
- Ralf Heese, Markus Luczak-Rösch, Adrian Paschke, Radoslaw Oldakowski and Olga Streibel, "One Click Annotation" (Poster), Workshop on Collaborative Construction, Management and Linking of Structured Knowledge (CK 2009) , colocated with ISWC 2009, Washington, DC., USA, October 25, 2009
- Markus Luczak-Rösch and Ralf Heese, "Linked Data Authoring for Non-Experts", [Linked Data on the Web Workshop at WWW2009](#), Madrid, Spain, April 20, 2009