Apfel Himbeer Crumble

Zutaten für 4 Personen
400 g Äpfel
150 g Himbeeren (TK)

1 Päckchen Vanillinzucker
1 EL Puddingpulver mit Vanillegeschmack
6 EL Apfelsaft
50 g weiche Halbfettmargarine
80 g Dinkelmehl
1 TL gehackte Mandeln
2 EL brauner Zucker
1 Vanilleschote
etwas Puderzucker

Die Äpfel schneiden und in kleine Stücke schneiden. Mit den tiefgekühlten Himbeeren und dem Vanillinzucker mischen. Entweder in vier kleine ofenfeste Förmchen oder in eine Auflaufform füllen.
Das Vanille-Puddingpulver mit dem Apfelsaft verrühren und über dem Obst verteilen.
Für die Streusel Margarine, Mehl, Mandeln, Zucker und das Mark der Vanille verkneten und auf dem Obst verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 25 Minuten backen.