Apfel-Crumble mit Calvados und Vanilleeis

6 Portionen
800 g Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden. Eine Auflaufform buttern. Die Apfelspalten einschichten und mit Zitronensaft und Calvados beträufeln. 100 g braunen Zucker, mit 60 g Haferflocken, 80 g Mehl, ½ TL Zimt und ½ TL Salz vermischen und dann 100 g flüssige Butter darüber gießen und unterheben. Diese Streuselmasse über den Äpfeln verteilen und das Ganze im Backofen bei 180° Umluft ca. 30 min backen. Zum warmen Crumble Vanilleeis reichen.