Appeltaart met bacon en stroop

Ingrediënten

100 g (gram) Bacon (of ontbijtspek)
1 Pak Koopmans Appelkruimeltaart
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Ei
8 Appel (Goudreinet of Elstar)
100 g (gram) Stroop

Keukenspullen

Mixer met gardes
Staafmixer (of keukenmachine)
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (Elektrisch 200°C / Hetelucht 180°C). Bak de **bacon (100 g)** op een bakpapiertje, ongeveer 10 minuten in de oven. Zet de oven daarna terug (Elektrisch 180°C / Hetelucht 160°C).

Vet de vorm in.

Laat de bacon even afkoelen en maal het tot kruimels in de keukenmachine

2. Appeltaartdeeg maken

Snijd de **koude boter (100 g)** in kleine dobbelsteentjes en doe deze in een kom. Voeg de **mix (1 pak Koopmans Appelkruimeltaart)** toe en meng het geheel met een mixer met garden tot een kruimelig deeg Voeg het **ei (1)** toe en meng het deeg nog even kort. Zet het appeltaartdeeg in de koelkast.

3. De appelvulling

Schil de **appels (8 stuks)**, verwijder het klokhuis en snijd ze in blokjes. Meng de appelblokjes met de **stroop (100 g)**.

Doe ¾ van het kruimeldeeg in de springvorm, druk het licht aan en vorm een opstaande rand van ongeveer 3 cm.

Verdeel het appelmengsel over de vorm en meng de bacon met de rest van het kruimeldeeg. Strooi het kruimeldeeg over de vulling.

4. Appeltaart bakken

Bak de appeltaart met bacon in 40-50 minuten gaar en goudbruin.

Laat de appeltaart minstens 1 uur in de vorm afkoelen tot deze stevig aanvoelt. Verwijder daarna de vorm.