

## Ingrediënten

100 g Bacon (of ontbijtspek)  
1 Pak Koopmans Appelkruimeltaart  
100 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Ei  
8 Appel (Goudreinet of Elstar)  
100 g 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  $\frac{3}{4}$  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.