



Ζουμερό κέικ με μαρμελάδα βερίκοκο, χωρίς επεξεργασμένη ζάχαρη

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 45-50 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 1 ώρα **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα κέικ 22εκ.

Φυλάσσουμε το κέικ καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 3-4 μέρες.

Υλικά :

[100 γρ. Μαρμελάδα Βερίκοκο Healthy Habits](#)

200 γρ. σιρόπι αγαύης ή μέλι

150 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο

100 ml φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη ή γάλα

200 γρ. γιαούρτι καρύδας ή άλλο γιαούρτι της επιλογής μας

1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

ξύσμα από 1 πορτοκάλι

460 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κ.γλ. τζίντζερ σε σκόνη (προαιρετικά)

¼ κ.γλ. αλάτι

100 ml φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού

⅔ κ.γλ. μαγειρική σόδα

[3 κ.σ. Μαρμελάδα Βερίκοκο Healthy Habits](#)

Εκτέλεση:

- 1) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα την **[Μαρμελάδα Βερίκοκο Healthy Habits](#)**, το σιρόπι αγαύης, το βούτυρο, το φυτικό ρόφημα, το γιαούρτι, το εκχύλισμα και το ξύσμα.
- 2) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το τζίντζερ και το αλάτι.
- 3) Ανακατεύουμε τον χυμό πορτοκαλιού με τη σόδα και μόλις αφρίσει το ρίχνουμε στο μπολ με τη μαρμελάδα.

- 4) Προσθέτουμε σταδιακά τα στερεά στο μπολ με τα υγρά και ανακατεύουμε απαλά με μία μαρίζ.
- 5) Μεταφέρουμε το μείγμα μας σε μία στρογγυλή φόρμα κέικ, ελαφρώς βουτυρωμένη κι αλευρωμενη και στρώνουμε το μείγμα μας ομοιόμορφα.
- 6) Απλώνουμε πάνω από το κέικ 3 κ.σ. [Μαρμελάδα Βερίκοκο Healthy Habits](#) και με ένα μαχαιράκι ή οδοντογλυφίδα ανακατεύουμε να δημιουργήσει swirls.
- 7) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 45-50 λεπτά ή μέχρι όταν βυθίζουμε ένα μαχαιράκι στο κέντρο του να βγαίνει καθαρό.
- 8) Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε για τουλάχιστον μία ώρα να κρυώσει καλά. Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε.