**TYTTEBÆRKAKE**

450 gr margarin

450 gr sukker

6 egg

3 dl melk

800 gr hvetemel

4,5 ts bakepulver

3 ts kardemomme

1,5 ts nellik

3 ts kanel

0,75 ts muskat

6 dl tyttebær

Margarin og sukker piskes hvitt, tilsett et og et egg om gangen.

Tilsett vekselsvis det tørre og væske.

Vend inn hele tyttebær i røra til slutt.

Hell røren i bakepapirkledd langpanne. Stekes på 175 gr 40-45 minutter.